



CLOS MIREILLE

ROSÉ 2024

AOC CÔTES DE PROVENCE

MILLÉSIME

Printemps doux et pluvieux, sans excès.
Été chaud et sec, avec fraîcheur nocturne.

Maturation progressive et homogène, pour
des raisins sains et équilibrés.

Finesse aromatique, jolies acidités, pour une
recherche accrue d'élégance et de potentiel
d'évolution dans nos vins.

DÉGUSTATION

Robe sable doré étincelante.

Nez frais et expressif, mêlant des notes de fruits
jaunes, une touche de feuille de buis et une pointe
épicée de cardamome.

Belle tension en bouche, juteuse et vibrante, où les
arômes de pêche s'épanouissent avec éclat.

Finale suave et gourmande.

« nez expressif, bouche vibrante, finale gourmande »



TERROIR

Le terroir du Clos Mireille, aux
vignes qui descendent jusqu'à la
Méditerranée sur le prestigieux
secteur de la Londe, compte
174 hectares classés en réserve
naturelle.

Le vignoble de 56 hectares est
planté sur des sols de schistes
et de quartz, peu profonds et
filtrants, baignés par le soleil de
Méditerranée et les vents qui y
soufflent en quasi permanence.

CÉPAGES

66% GRENACHE
30% CINSULT
4% ROLLE



INGRÉDIENTS / NUTRITION

E (100ml) : 324 kJ - 77 Kcal
Degré d'alcool : 13,5% vol.