DOMAINES Ott

CLOS MIREILLE

BLANC 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 or pâle aux reflets de feuilles de tilleul.

Nez aérien et délicat, mêlant pêche blanche et zeste de citron.

Bouche pleine et tendue, portée par une élégante minéralité, où la pêche blanche se fait plus discrète, enrichie de nuances de noisette grillée et d'ananas.

Finale subtilement citronnée, d'une grande finesse.

« nez aérien, bouche minérale et aromatique complexe, finale d'une grande finesse »

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

68% SÉMILLON
32% ROLLE

FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

INGRÉDIENTS / NUTRITION

E (100ml) : 324 kJ - 77 Kcal
Degré d'alcool : 12,5% vol.