



CLOS MIREILLE

ROSÉ 2025

AOC CÔTES DE PROVENCE

MILLÉSIME

Fort contraste climatique, avec un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux, suivis d'un été très chaud et sec.

Vendanges précoces sous haute vigilance.

Grand équilibre dans les vins entre tension et expression aromatique.

DÉGUSTATION

Robe lumineuse, rose clair légèrement saumonée.

Nez gourmand, sur l'abricot frais, complété par une touche florale et une pointe d'agrumes.

Bouche juteuse, aux arômes de nectarine blanche.

Finale tendue, aux délicates notes de zeste citronné.



« Nez gourmand, bouche portée par la nectarine blanche, finale d'une belle fraîcheur. »



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

70% GRENACHE
22% CINSAULT
8% ROLLE



INGRÉDIENTS / NUTRITION

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