



CLOS MIREILLE

ROSÉ 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Côtes de Provence - França.

Encepamento: 66% Grenache, 30% Cinsault e 4% Rolle.

O TERROIR

O terroir de Clos Mireille, com as vinhas a estenderem-se até ao Mediterrâneo na prestigiada zona de La Londe, abrange 174 hectares classificados como reserva natural.

Os 56 hectares de vinha estão plantados em solos relativamente pouco profundos e bem drenados, compostos por xisto e quartzo, prosperando neste clima de sol mediterrânico e brisa quase constante.

VINDIMAS

Uma primavera amena e chuvosa, sem excesso de humidade, foi seguida por um verão quente e seco, marcado por noites frescas.

A maturação decorreu de forma gradual e uniforme, originando uvas saudáveis e equilibradas.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: Cor rosa-dourado cintilante.

Aspeto Olfativo: Nariz fresco e expressivo, com notas de frutos amarelos, um leve toque de folha de buxo e um apontamento picante de cardamomo.

Aspeto Gustativo: Paladar suculento e vibrante, com uma bela tensão. Os sabores de pêssego fresco destacam-se com brilho.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Clos Mireille Rosé 750 ml	6	9	460 x 345 x 100 mm
Clos Mireille Rosé 1500 ml	3	8,1	325 x 420 x 115 mm