



CLOS MIREILLE

BRANCO 2021

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Côtes de Provence - França.
Encepamento: 60% Sémillon e 40% Rolle.

O TERROIR

Este terreno antigo é caracterizado por uma mistura de xistos e argilas, bem como pela ausência de calcário. O carácter inimitável dos vinhos de Clos Mireille é devido à sua proximidade ao mar. Juntos, o microclima e a brisa do mar, criam condições ideais para a elaboração de vinhos excepcionais.

VINDIMAS

O Outono e o Inverno sucederam-se com grande suavidade. Foi o momento ideal para fertilizar os solos e para realizar a cava das vinhas. Depois do repouso, a vinha iniciou o seu acordar com o abrolhamento clássico no início da Primavera. Na noite de 8 de Abril, um episódio de geada atingiu uma parte da vinha, mas a natureza surpreendeu-nos ao permitir um aparecimento de novos rebentos. A Primavera foi chuvosa, o que atrasou o início da floração. O Verão de 2021 foi quente, como tem sido nos últimos 10 anos, com ondas de calor que variaram em duração e intensidade. A 19 de Agosto, iniciaram-se as vindimas com a colheita dos primeiros cachos de *Grenache*.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: Uma elegante cor amarelo dourado com reflexos de folhas de tília.

Aspeto Olfativo: O nariz é fresco e expressivo, com notas de citrinos e flores brancas.

Aspeto Gustativo: Na boca, o início é ligeiramente ácido. Segue-se o bouquet aromático, mais suave, entre o limão e o pêssego branco. É no final que se afirma o *terroir* Clos Mireille com uma agradável salinidade.

O final é fresco, com notas de raspa de toranja.



PRODUTO

Clos Mireille Blanc 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,97

CUBICAGEM (L X C X A)

460 x 340 x 105 mm