



CLOS MIREILLE

ROSÉ 2025

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Côtes de Provence - França.

Encepamento: 70% Grenache, 22% Cinsault e 8% 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 de xisto e quartzo relativamente pouco profundos e com boa drenagem, e prosperam no clima de sol mediterrânico e brisa quase constante.

VINDIMAS

Contrastes acentuados no clima: um inverno e uma primavera excepcionalmente chuvosos, seguidos de um verão muito quente e seco.

Vindima antecipada, acompanhada de uma vigilância redobrada.

Os vinhos revelam um equilíbrio delicado entre frescura e expressão aromática.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: Aspeto brilhante, com tonalidade rosa clara e ligeiramente salmão.

Aspeto Olfativo: O nariz é sedutor, exalando notas de alperce fresco que se complementam harmoniosamente com nuances florais e um toque cítrico.

Aspeto Gustativo: Na boca, mostra-se suculento e envolvente, com aromas de nectarina branca. O final é firme, deixando uma sensação persistente de delicadas notas de raspas de limão.



FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

PRODUTO

Clos Mireille Rosé 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,5

CUBICAGEM (L X C X A)

458 x 343 x 96 mm