

CLOS MIREILLE BLANC DE BLANCS

PROVENCE · FRANÇA

Este vinho único e cheio de sabor celebra uma variedade de uva originária da região de Bordeaux, a Sémillon, que prospera no terroir salino de Clos Mireille. A Rolle, casta aromática, complementa-a com equilíbrio e complexidade. A cor do Blanc de Blancs reflete sua elegância: um amarelo pálido e puro, atravessado por tons de verde. Muito expressivo, o aroma exala fragrâncias de frutas maduras e exóticas, coroadas por um toque floral. Na boca, exhibe um ataque fresco, remetendo a frutas cítricas. Tem bom corpo e ostenta uma textura aveludada e longa persistência.



CATEGORIA

Vinho - Cru Classé

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Provence Cru Classé

UVAS

Sémillon 70% e Rolle 30%

SAFRA

2023

SOLO

O Clos Mireille fica no prestigiado setor de La Londe, com vinhas que descem até o Mediterrâneo. O domaine soma 174 hectares classificados como reserva natural, dos quais 56 ha plantados. Solos de xisto (schiste) e quartzo, pouco profundos e drenantes, banhados pelo sol mediterrâneo e expostos a ventos quase permanentes — combinação que dá frescor, mineralidade e a assinatura salina da casa.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

8°C a 10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Peixes assados ou grelhados (robalo, dourada, linguado),
Crustáceos e mariscos ou Bouillabaisse e sopas de peixe provençais.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Prensagem suave, fermentação para preservar frescor e mineralidade; a Domaines Ott vem usando recipientes que preservam pureza de fruta.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo-ouro brilhante, comparado ao "coração da flor de tília".

Aroma: intenso, com aromas de giesta (genêt), casca de cidra (cédrat) e botões de pinho.

Sabor: amplo e complexo, entre o acidulado e a suavidade; notas de pêssego branco em calda que se abrem sobre nuances de frutos secos (oleaginosas); final levemente cítrico, de grande finesse.