

CLOS MIREILLE ROSÉ

PROVENCE · FRANÇA

As uvas que compõem este sofisticado rosé da Provence são cultivadas segundo a agricultura orgânica em vinhedos com vista para o mar, cujo solo é formado de xisto e argila. Essas condições impactam o estilo deste maravilhoso vinho, que exibe aromas delicados de pêssego, frutas exóticas, groselha e cardamomo. A entrada na boca é ntensa e concentrada. O paladar é redondo e amplo, agradavelmente equilibrado por uma estrutura ácida com notas de casca de limão. O final levemente picante proporciona frescor e muito sabor. O Clos Mireille é um rosé memorável.



CATEGORIA

Vinho - Cru Classé

TIPO

Rosé

CLASSIFICAÇÃO

AOC Côtes de Provence - Cru Classé

UVAS

Grenache 80% , Cinsault 15% , e Rolle 5%

SAFRA

2023

SOLO

Solos de xisto (schiste) e quartzo, pouco profundos e drenantes, banhados pelo sol mediterrâneo e expostos a ventos quase permanentes.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

8°C a 10°C

DISPONÍVEL

750 ml, 1500 ml

(Magnum),
3000 ml
(Jeroboam)

HARMONIZAÇÃO

Peixes brancos grelhados ou ao vapor (robalo, dourada), Crustáceos e mariscos (camarão, lagostim, vieira, carpaccio de vieira), Sushi e sashimi.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita precoce e por terroir, prensagem direta/suave para extração delicada de cor (rosé pálido), fermentação a baixa temperatura em inox para preservar aromáticos e a veia salina. A casa vem adotando recipientes que preservam a pureza da fruta.

NOTAS DE PROVA

Cor: sedutor, rosa pálido tingido de areia dourada (sable doré).

Aroma: gulosidade refinada, marcado por notas de frutas amarelas e flor de acácia.

Sabor: ataque tônico, quase nervoso, revelando presença persistente de frutas amarelas, delicadamente entrelaçadas com perfumes de melão; final suave e levemente especiado, distinguido pela intensidade das raspas de cidra confitada (cédrat confit).