



CLOS MIREILLE

ROSÉ 2022

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Côtes de Provence - França.

Encepamento: 70% Grenache, 20% Cinsault e 10% Rolle.

O TERROIR

A região demarcada do Clos Mireille, com vinhas que descem até ao Mediterrâneo no prestigiado sector de La Londe, possui 174 hectares classificados como reserva natural.

Os nossos 56 hectares de vinha são plantados em solos de xisto e quartzo, pouco profundos e bem drenados, e prosperam neste clima de sol mediterrâneo e brisa quase constante.

VINDIMAS

Mais uma vez, o ano de 2022 não trouxe muita água à nossa vinha Provençal. Foi uma adversidade para as vinhas e um desafio para o viticultor. Ao longo da sua história, Domaines Ott* evoluiu de modo a superar estas condições. Devido à fraca pluviosidade até ao final de Junho e ao forte calor do Verão, toda a nossa atenção incidiu sobre a conservação do máximo de frescura em torno dos cachos.

Para conseguir uma maturidade plena dos cachos, esperávamos por alguma chuva antes da vindima, a qual chegou apenas a 17 de Agosto, no primeiro dia das vindimas. Além de chuva, tivemos também granizo que, felizmente, chegou acompanhado de calor e vento.

A 29 de Setembro, todas as uvas estavam na adegas.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: Uma elegante tonalidade de amarelo areia com nuances de cobre.

Aspeto Olfativo: No nariz é muito expressivo e encantador, expressa aromas de pêssego, frutos exóticos, groselha e cardamomo.

Aspeto Gustativo: Na boca, o ataque é simultaneamente intenso e concentrado. O meio da boca, redondo e amplo, está perfeitamente equilibrado por uma acidez agradável e notas de casca de limão.



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