



CLOS MIREILLE

BLANC 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Côtes de Provence - França.
Encepamento: 90% Sémillon e 10% Rolle.

O TERROIR

Esta terra ancestral é caracterizada por uma combinação de xisto e argilas e pela ausência de calcário. A proximidade da vinha ao mar explica o carácter inimitável dos vinhos produzidos em *Clos Mireille*. O microclima e a brisa marítima criam as condições ideais para o nascimento de vinhos únicos.

VINDIMAS

2018 é uma colheita que, com as suas geadas, o granizo, as tempestades de verão e a falta de vento, permanecerá gravada nas nossas memórias por muito tempo. Graças a uma vigilância permanente para fazer face a estas complicações, o ciclo de crescimento decorreu em condições corretas. As provas de bagos revelaram menos açúcar do que nos anos anteriores, mas, no entanto, exibiram um bom equilíbrio. A colheita começou a 14 de agosto nas 3 propriedades. Em meados de setembro, toda a equipa se sentiu aliviada e orgulhosa: foram obtidos excelentes rendimentos em toda a vinha. A vinificação deu origem a uma colheita frutada, etérea e perfeitamente equilibrada.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: Uma bonita cor amarela suave com tons prateados.

Aspeto Olfativo: O nariz complexo e multifacetado revela uma infinidade de aromas, desde o brioche acabado de fazer até à flor de giesta, a folha de louro e o cardamomo.

Aspeto Gustativo: O paladar rico e cremoso é o resultado de um ataque fresco e vivo, a assinatura inconfundível dos nossos *cuvées*.

As notas de casca de limão cristalizada, avelã e sálvia conferem suculência e profundidade de sabor.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Clos Mireille Blanc 750 ml

6

8,97

460 x 340 x 105 mm