



CLOS MIREILLE

ROSÉ 2023

AOC CÔTES DE PROVENCE

MILLÉSIME

Le millésime 2023 s'est joué en trois temps. Entre octobre et mars, au cours du repos végétatif, les recharges en eau ont été bien insuffisantes. De mai à juin, l'apparition de pluies fournies a certes été un cadeau de la nature, mais en pleine floraison du vignoble. En juillet, le thermomètre s'est emballé avant un léger épisode de frais au tout début du mois d'août. Une accalmie de courte durée qui a ouvert la voie à une canicule sévère et jamais vue à cette période.

Le 16 août, vendangeurs et porteurs étaient déjà dans les champs du Château de Selle et du Clos Mireille pour le début de la récolte. Il a fallu faire vite et bien pour préserver la fraîcheur des grappes.

La vendange 2023 s'est achevée le 28 septembre sur des parcelles du Château Romassan.

DÉGUSTATION

La robe est séduisante, d'un rose pâle teinté de sable doré.

Le nez dévoile une gourmandise exquise, marquée par des notes de fruits jaunes et de fleur d'acacia.

L'attaque en bouche est tonique, presque nerveuse, révélant la présence persistante d'arômes de fruits jaunes, délicatement entrelacés des parfums du melon.

La finale, suave et légèrement épicée, se distingue par l'intensité des zestes de cédrat confit.

« Un vin résolument gourmand et dynamique »



TERROIR

Le terroir du Clos Mireille, aux vignes qui descendent jusqu'à la Méditerranée sur le prestigieux secteur de la Londe, compte 174 hectares classés en réserve naturelle.

Le vignoble de 56 hectares est planté sur des sols de schistes et de quartz, peu profonds et filtrants, baignés par le soleil de Méditerranée et les vents qui y soufflent en quasi permanence.

CÉPAGES

80% GRENACHE
15% CINSULT
5% ROLLE



MINISTÈRE
AGRICULTURE FRANCE