

M I R A V A L

P R O V E N C E



APPELLATION

A.O.P Coteaux Varois

CÉPAGES

95% Rolle, 5% Grenache Blanc

TERROIR

Le Château de Miraval est l'un des rares en Provence qui dispose de sa propre vallée sur la commune de Correns, au nord de Brignoles. Il couvre deux appellations: Côteaux Varois en Provence (au Nord-Ouest) et Côtes de Provence (à l'Est du Domaine). Le vignoble est implanté sur une pente douce (entre 5 et 9%) sur des sols argilo- calcaires. Le sous-sol est composé de marnes du Keuper. Ces argiles à faible surface interne sont particulièrement adaptées aux grands cépages blancs.

NOTES DE DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2015

Tout en finesse, Miraval Varois Blanc 2015 est éblouissant de fraîcheur et de minéralité.

Avec des notes très aromatiques de fleurs blanches et de fruits frais et épicés (zeste d'agrumes).

La bouche est fraîche et harmonieuse, avec une jolie tension minérale et une belle finale saline.