

M I R A V A L

P R O V E N C E



APPELLATION

A.O.P Côtes de Provence

CÉPAGE

Rolle (100%)

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 2014

Jolie couleur jaune pâle aux reflets vert brillant.

Ce vin se caractérise par une grande fraîcheur et belle élégance racée.

Le nez est complexe et gourmand avec une dominante de notes florales, de fruits à chair blanche et d'épices douces (tilleul, prune, pêche de vigne) rehaussées d'une minéralité fumée.

Très équilibré et harmonieux, il développe en bouche des arômes riches et frais, laissant une impression savoureuse et élégante en finale.