

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 2015

Ce 2015 exprime beaucoup de fraîcheur et d'élégance.

Jolie couleur jaune pâle aux reflets vert brillant.

Le nez est complexe avec des notes florales, de fruits à chair blanche et d'épices douces : tilleul, prune, pêche de vigne, notes minérales fumées et gourmande.

La bouche exprime un bel équilibre très harmonieux, frais et riche, la finale laisse une belle impression sapide et d'élégance. Il développe en bouche des arômes riches et frais, laissant une impression savoureuse et élégante en finale.