

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 2016

Ce Miraval 2016 présente une belle couleur jaune pâle, aux reflets brillants.

Frais et tout en finesse, ce vin développe une belle intensité aromatique aux notes complexes de fleurs blanches, d'agrumes, fenouil et zan. La bouche dessine une belle maturité du fruit équilibrée par la fraîcheur du terroir de Miraval.

Le Rolle s'exprime à merveille en 2016 avec des notes de prunes jaunes, de fruits croquants à chair blanche et d'une finale toujours saline.