

M I R A V A L

P R O V E N C E



APPELLATION

A.O.P Côtes de Provence

CÉPAGES

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. 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.

NOTE DE DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2024

Séduisante robe or pâle limpide, aux reflets dorés. Très délicat, le nez est particulièrement expressif et floral, dominé par des notes de fleurs blanches et d'acacia, avant d'évoluer vers des arômes d'agrumes comme le citron et le cédrat puis d'amandes fraîches en finale. Ample, ronde et suave, la bouche dévoile de savoureux arômes d'agrumes -pamplemousse maxima et yuzu-, soulignés de notes de fleurs blanches. La longue finale saline apporte une grande fraîcheur à ce vin très élégant.