

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 et frais, le nez est dominé par des notes de fleurs blanches et d'acacia, avant d'évoluer vers des arômes d'agrumes, comme le citron et le cédrat, et d'amandes. Ample, ronde et suave, la bouche est tout en équilibre entre fraîcheur et complexité avec de savoureux arômes d'agrumes, soulignés de notes de fleurs blanches. La longue finale saline apporte une grande fraîcheur à ce vin très élégant.