

Rosé Clos Mirages Millésime 2022

- Terroir :** Sable, Argile, Glaise. Strates de Schiste et Quartz
- Exposition :** 17 restanques exposées plein sud . Influence de la Méditerranée
- Cépages :** 60% Mourvèdre - 40 % Grenache Noir
Vignes âgées de 40 à 60 ans
- Viticulture :** Certification Agriculture Biologique par Ecocert
Semis entre les rangs pour l'apport d'azote
Vendange manuelle très sélective
Rendements limités à 40 hl par ha.
- Vinification :** Refroidissement des grappes in-situ,
Macération pré-fermentaire à froid de huit heures en cuve inox
Fermentation basse température avec élevage sur lies
Levures issues de souches bio
Limitation des sulfites à moins de 20 mg
Pas collage, filtration limitée
- Production :** 18 000 bouteilles en 2022

Dégustation :

- Oeil :* robe brillante aux reflets d'or rose. Grande limpidité.
Nez : complexe, mêlé de fleurs blanches (lilas, jasmin, muguet) et de pêche
Bouche : Vivacité et fraîcheur, thyn citronné et fraise des bois. Notes de garrigue
Longueur en bouche avec des notes épicées et poivrées

Critique :

Le Monde « Le rosé que nous dégustons à l'aveugle nous frappe par son authenticité »

La Revue du Vin de France (Mai 2023) : « Sur la liste des grands. 90/100 »

Vin et Gastronomie : « Un vin ample malgré le caractère sec »

Andréas Larsson : 88/100

Commercialisation :

- Restaurants
- Cavistes
- Particuliers
- E-boutique : <https://tasteandbuy.fr/store/closmirages/>

Prix:

- Bouteille (75 cl) = 14,50 € T.T.C.
Magnum (150 cl) = 30 € T.T.C.

Franco de Port : minimum 10 cartons

