

DOMAINES

Ott★<sup>®</sup>

# CLOS MIREILLE

**ROSÉ 2019**

*AOC Côtes de Provence*

## CATA

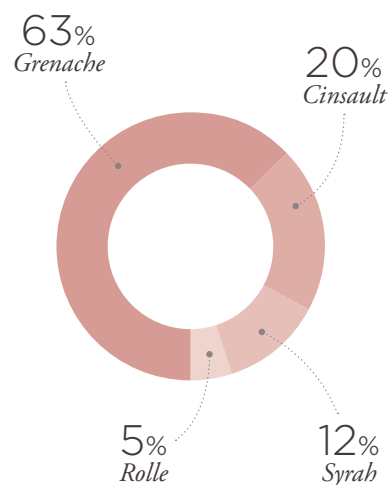
La añada 2019, de un bonito color nácar con reflejos de arena dorada, destaca por su elegancia.

La nariz salina, expresiva y delicada, combina notas de cítricos, mango y especias dulces.

Una entrada en boca fresca y afrutada da paso a una estructura amplia y sedosa con notas de nectarina, cítricos confitados y yemas de grosella negra.

El final es vivo y goloso, con recuerdos de frutas blancas y piel de limón.

## CEPAS



FINAL VIVO  
Y GOLOSO.

## AÑADA

“Las añadas se suceden y no hay dos iguales”. Esta cita se aplica de maravilla a esta nueva añada y da un nuevo impulso al apasionante oficio de viticultor. 2019 se inicia con una ola de calor en el mes de febrero, algo infrecuente para la época del año. En abril y mayo, se produce lo contrario con periodos más frescos que ralentizan el ciclo vegetativo de la planta. Con la llegada de la floración, el tiempo se estabiliza con bonitos días soleados y noches ligeramente frescas. Por nuestra parte, observamos y nos adaptamos día a día para guiar al viñedo y evitarle el mínimo estrés. Las condiciones fitosanitarias son excelentes y las altas temperaturas llegan para quedarse. La vendimia arranca a mediados de agosto dejando una buena cosecha en todas las propiedades, con un excelente equilibrio y una buena expresión frutal.

## TERRUÑO

Se trata de un terreno muy antiguo, caracterizado por una mezcla de esquistos y arcillas, y por la ausencia de caliza. El vasto litoral, a la orilla del mar, sin duda es el que brinda ese carácter inimitable a la producción de Clos Mireille. El microclima y la bruma marina crean condiciones propicias para el nacimiento de vinos muy especiales.