

MIRAMONT

IGP AUDE CÔTEAUX DE MIRAMONT

CÉPAGES

Chardonnay, Colombard

DEGRÉ

13°

RENDEMENT

70 Hl/Ha

TERROIR-SOL

Argilo-calcaire

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe jaune pâle et aux reflets verts offre des notes de fruits à chair blanche et de fleurs d'Acacia

ACCORD METS-VIN

Il accompagne très bien les crustacés, fruits de mer et fromages affinés

SERVICE

10° à 12°

CONSERVATION

1 à 3 ans

VINIFICATION

Vinification traditionnelle

ÉLEVAGE

Cuve traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne 75 cl, carton de 6 bouteilles et palette de 630 bouteilles

