

MIRAMONT

IGP AUDE CÔTEAUX DE MIRAMONT

CÉPAGES

Merlot, Cabernet-sauvignon

DEGRÉ

14°

RENDEMENT

70 Hl/Ha

TERROIR-SOL

Argilo-calcaire

DÉGUSTATION

Belle robe profonde. Nez riche, fruits rouges.
La bouche est gourmande, dense et équilibrée

ACCORD METS-VIN

Charcuterie traditionnelle, ainsi que tout type de viande

SERVICE

14°

CONSERVATION

À boire jeune

VINIFICATION

Thermo vinification avec 6 à 8 semaines de macération à chaud. Puis assemblage en cuve avec vendange fraîche, 5 semaines de cuvaison

ÉLEVAGE

Cuve traditionnelle

CONDITIONNEMENT

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

Léger

Fruité

Souple

Corcé

Épicé

Tannique

