

MIRAMONT

IGP AUDE CÔTEAUX DE MIRAMONT

CÉPAGES

Merlot, Grenache, Syrah

DEGRÉ

12,5°

RENDEMENT

70 Hl/Ha

TERROIR-SOL

Terasses calcaire

DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle, reflets bleutés. Une cuvée tout en équilibre entre rondeur et fraîcheur. Des arômes de framboise, de fraise et de bonbon anglais qui évoluent sur des notes de pamplemousse et d'écorces d'orange

ACCORD METS-VIN

Il accompagnera très bien vos apéritifs, grillades et salades

SERVICE

12°

CONSERVATION

À boire jeune

VINIFICATION

Vinification traditionnelle

ÉLEVAGE

Cuve traditionnelle

CONDITIONNEMENT

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

