



N°21

Aude IGP Aude

Coteaux de Miramont



Cépages :
Caladoc



Degré :
12°



Rendement :
65 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-calcaire



Dégustation :
Rosé pâle aux nuances bleutées intenses. Le nez exalte des arômes gourmands de fruits rouges et de bonbons anglais. La bouche est fruitée avec des notes de cassis et de fleur de violette, le tout porté par un bel équilibre.



Met / vin :
Idéal en apéritif ou pour accompagner tous vos repas festifs.



Service :
12.5°



Conservation :
À boire jeune



Vinification :
Égouttage et pressurage direct des raisins, fermentation à 16°



Élevage :
Cuve traditionnelle



Conditionnement :
Bouteille « Sarah » 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.