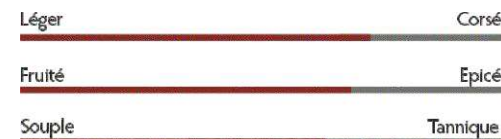




N°22 Coteaux de Miramont IGP Aude Coteaux de Miramont



Cépages :
Colombard-Chardonnay



Degré :
12°



Rendement :
70 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-calcaire



Dégustation :
Cette cuvée reflète parfaitement l'expression des agrumes, un nez vif et fruitée, rappelant le pamplemousse mêlé à des notes exotiques. Une intensité aromatique portée par une belle fraîcheur fruitée et florale.



Met / vin :
Ce vin accompagnera à merveille une plancha de poissons mais également les fromages à pâte molle.



Service :
14°



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.