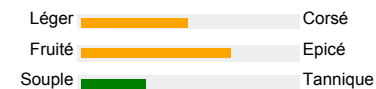




Seigneur de Miramont blanc

IGP Aude Coteaux de Miramont



Cépages :
Colombard, Chardonnay



T° de service
10° - 12°C

%vol

Degré
13%



Conservation
1-2 ans



Rendement
85 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-calcaire



Vinification
Vinification traditionnelle



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



Elevage
Cuve traditionnelle



Met / vin :
Il accompagne très bien les crustacés, fruits de mer et fromages affinés



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