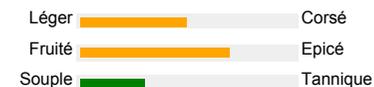




# Seigneur de Miramont blanc

## 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