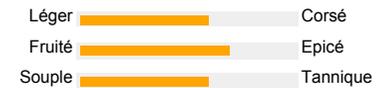




Seigneur de Miramont rosé

IGP Aude Coteaux de Miramont



Cépages :
Caladoc



T° de service
12° C

%vol

Degré
12,5%



Conservation
A boire jeune



Rendement
85 Hl/Ha



Vinification
Vinification traditionnelle



Terroir - sol :
Terrasses 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



Elevage
Cuve traditionnelle



Met / vin :
Il accompagnera très bien vos apéritifs, grillades et salades



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