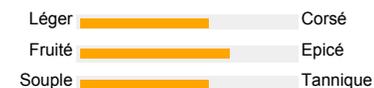




Seigneur de Miramont rouge

IGP Aude Coteaux de Miramont



Cépages :
Merlot, Cabernet Sauvignon



T° de service
14° C

%vol

Degré
14%



Conservation
A boire jeune



Rendement
70 Hl/Ha



Vinification
Thermo vinification avec 6 à 8 semaines de macération à chaud. Puis assemblage en cuve avec vendange fraîche, 5 semaines de cuvaison



Terroir - sol :
Argilo-calcaire



Dégustation :
Belle robe profonde. Nez riche, fruits rouges. La bouche est gourmande, dense et équilibrée



Elevage
Cuve traditionnelle



Met / vin :
Charcuterie traditionnelle, ainsi que tout type de viande



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