

Seigneur de Miramont

Blanc

	Région	Languedoc	
Appellation	IGP Aude Coteaux de Miramont	Terroir	Argilo-Calcaire
Millésime	2018	Degré	12,5°
Cépages	Vermentino Viognier Colombard	Rendement	85 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

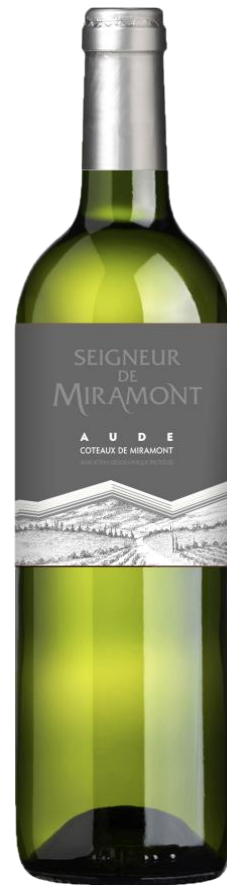
Ce vin à la robe jaune pâle et aux reflets verts offre des notes de fruits à chair blanche et de fleurs d'Acacia. La bouche délivre une attaque souple révélant la fraîcheur et la longueur de ce vin.

This wine has a pale-yellow color with green hues offers notes of white flesh fruits and Acacia flowers. The mouth delivers a supple attack revealing the freshness and the length of this wine.

Service 10°

Conservation / Ageing potential

À boire jeune / Ready and easy to drink



Vinification / Wine making process

Égouttage et pressurage direct débourbage statique et fermentation à basse température.

"Drip-drying" and direct pressing, static clarification and low temperature fermentation;

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / Traditional tanks.

Conditionnement / Packaging

Bouteille Bordelaise Caractère 75 cl
Carton de 6 bouteilles, palette de 600 bouteilles.

Bordelaise bottle 75 cl, pack of 6 bottle, pallets of 600 bottles.



Cantalric