

Seigneur de Miramont

Rouge

	Région	Languedoc	
Appellation	IGP Aude Coteaux de Miramont	Terroir	Argilo-Calcaire
Millésime	2018	Degré	13°
Cépages	Grenache Carignan Merlot	Rendement	85 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

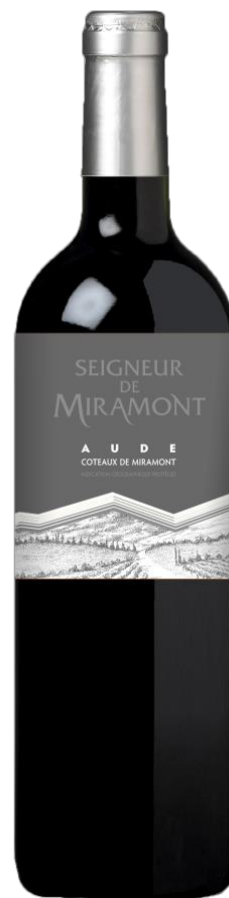
Robe rubis, un nez fruité, une bouche avec une bonne intensité aromatique qui se distingue par son équilibre et sa fraîcheur. Ce vin s'accordera très bien d'un poulet grillé aux herbes, de volailles fermières ou de charcuteries traditionnelle.

Brilliant ruby colour, a fruity nose, a mouth with a long aromatic persistence. It's freshness and vivacity are very appreciated with white meats and barbecue.

Service 10°

Conservation / Ageing potential

À boire jeune / Ready and easy to drink



Vinification / Wine making process

Vinification traditionnelle.
Traditional maceration.

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