



SEIGNEUR DE MIRAMONT

Appellation : IGP Pays DOC

Millésime : 2022

Cépage(s) : Cabernet Sauvignon

Alcool : 13%

Vinification : Traditionnelle , macération d'une quinzaine de jours.
Élevage en cuves inox thermorégulées .

PRESENTATION :

Cette Série s'adresse à tous les amateurs de vin , élaborée avec grand soin ,pour offrir un maximum de plaisir à un prix très attractif .

Le vignoble destiné à l'élaboration de la cuvée Seigneur de Miramont s'étend sur plus de 80 hectares .

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rouge rubis profond avec quelques reflets violines .

Nez : Ce Cabernet Sauvignon développe principalement un nez de cassis & violette , typique des zones les plus chaudes ou nous l'avons implanté .

Bouche : Une structure robuste , les tanins sont pourtant d'une grande souplesse .
Une finale sur de subtiles nuances mentholées et de fruits rouges .

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Côtelette d'agneau , grillades de viandes rouges , un rôti de porc , une assiette ou buffet de charcuteries .

Coup de cœur : avec un lapin aux pruneaux

PROwines

Belgium

+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be

