



SEIGNEUR DE MIRAMONT

Appellation : IGP Pays DOC

Millésime : 2022

Cépage(s) : Merlot

Alcool : 14 %

Vinification : Traditionnelle , macération d'une quinzaine de jours.
Elevage 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 profond .

Nez : Des arômes prononcés de fruits rouges (fraise et framboise) , développant après un temps d'élevage en bouteille , des notes de pruneaux , d'épices douces , de cuir et de violette.

Bouche : Remarquable par son élégance , par sa rondeur et la souplesse de ses tanins . Il est par excellence , un ambassadeur des échanges et de la convivialité .

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Escalope de veau à la milanaise, Lasagne, Tomates farcies, Filet américain, Plat asiatique , Barbecue.

Coup de cœur : poulet curry


Belgium



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