



SEIGNEUR DE MIRAMONT

Appellation : IGP Pays DOC

Millésime : 2022

Cépage(s) : Cinsault.

Alcool : 12 %

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 dans le Languedoc .

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rosé de couleur pâle .

Nez : Rosé frais & gourmand avec des notes intenses de petits fruits rouges.

Bouche : Une belle rondeur permet d'accompagner tout un repas, de l'apéritif au dessert .

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Apéritif , salade ou tout autre moment de convivialité

Coup de cœur : avec une ratatouille niçoise



ProWines

Belgium



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