



SEIGNEUR DE MIRAMONT

Appellation : IGP Pays DOC

Millésime : 2022

Cépage(s) : Sauvignon

Alcool : 12,5 %

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 : Jolie robe limpide aux reflets brillants.

Nez : Nez caractéristique de buis, de groseille, genêt , et de pamplemousse .

Bouche : Beau sauvignon bien typé , sec , aromatique , il se distingue par sa finesse et son élégance en bouche .

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Apéritif sur des canapés de crevettes , plateau de fruits de mer , poissons grillé ou en sauce ,

Coup de cœur : Avec des huitres

PRO Wines

Belgium



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