



# SEIGNEUR DE MIRAMONT

Appellation : IGP Pays DOC

Millésime : 2022

Cépage(s) : Chardonnay

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 : Jaune pâle, claire et lumineuse .

Nez : Ce Chardonnay a une belle élégance aromatique mêlant des arômes de fleurs blanches (acacia) à des notes plus fruitées d'ananas et de pêches .

Bouche : La bouche est gourmande et bien équilibrée se caractérisant par une structure beurrée et onctueuse avec des nuances acidulées de fruits et de miel.

## SUGGESTIONS GOURMANDES :

Idéal pour accompagner l'apéritif , poissons , fruits de mer et viandes blanches .

**Coup de cœur** : avec des gambas grillées ...

PROwines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)