

# Consolation<sup>†</sup>

## MIRANDA 2017

IGP CÔTES CATALANES

### CÉPAGES / GRAPE VARIETIES

Marsanne 100%

### TERROIR

argilo-calcaire / clay limestone

### VENDANGE/ HARVEST

Manuelle/ by Hand

### RENDEMENT/ YIELD

22 hl/hectare

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage grappe entière, vinification en barriques de 2 vins.  
Elevage sur lies dans les mêmes barriques pendant 5 mois.

### WINE MAKING & AGEING

Wholebunch pressed to old barrel for fermentation.  
Aged on lees in same barrels for 5 months.

### ACCORDS METS & VIN

### FOOD & WINE

Lobster, razor clams, roast chicken



13.5% 75CL

Alc by vol: 13.2%

SO2 libre/ free: 26ppm

pH: 3.52

Date de Mise/ Bottling date: AVRIL 2018.

CONSOLATION

Chemin de Saint André - 66670 Argelès sur Mer

Tél : 04 68 54 27 60

info@tramontanewines.com - www.tramontanewines.com

