

A S A I N T - A U B I N



DOMAINE PATRICK MIOLANE & Barbara Miolane

BOURGOGNE ALIGOTÉ

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir :

Sol sablonneux,
avec la présence de silex.

Exposition :

Sud
La vigne est située en bas
du village de Puligny Montrachet.

Date de plantation :

1977

Cépage :

Aligoté.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Après une récolte manuelle, les raisins sont triés sur une table vibrante qui élimine les grains secs, les restes de feuille et les pétioles. Une seconde table de tri est utilisée pour mettre de côté les raisins verts, abîmés ou à l'état sanitaire imparfait.

Ils sont pressés à petite pression afin d'éviter tout risque d'oxydation. Le départ en fermentation se fait naturellement et lentement grâce à des levures indigènes. Afin de préserver la fraîcheur de l'aligoté, l'élevage se fait en fût entre 10 et 12 mois selon les millésimes.

DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle aux reflets vert brillant.
Le vin livre des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

La bouche est en équilibre entre fraîcheur et rondeur, apportée par l'âge avancé des vignes.



GARDE :

A boire jeune sur sa fraîcheur.

ACCORD METS VINS :

Ce bourgogne aligoté est parfait pour accompagner des fruits de mer, ou un plateau de charcuterie.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Entre 9 et 12°C.

PATRICK MIOLANE & BARBARA MIOLANE

2 rue des Perrières - 21190 Saint-Aubin - Tél. 03 80 21 31 94
domainepatrick.miolane@wanadoo.fr - www.miolane-vins.fr