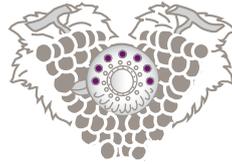


A S A I N T - A U B I N



DOMAINE PATRICK MIOLANE
& *Barbara Miolane*

CHASSAGNE-MONTRACHET
LA CANIÈRE
ROUGE

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir :

Sol argilo calcaire.

Exposition :

Sud-est

La parcelle est située en bas du coteau, près des premiers crus Champ-Gain et Cailleret.

Date de plantation :

1962 et 1964

Cépage :

Pinot Noir.

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.

Les grappes sont foulées pour faciliter l'extraction de la couleur et des arômes, puis égrappées, afin de limiter l'astringence dans les futurs vins.

La fermentation alcoolique débute lentement avec des levures indigènes, pour une durée de 15 à 20 jours, avec un pigeage et un remontage quotidien.

Le vin est ensuite mis en fûts pour un élevage de 18 à 24 mois selon les années.



DÉGUSTATION :

Belle robe rubis, brillante et avec des reflets violets.

Le nez offre des arômes de petits fruits rouges (framboise et cassis).

En bouche, la pureté et la finesse du terroir s'expriment pleinement, avec des tannins élégants et délicatement fondus.

GARDE :

Si le vin peut être bu dans sa jeunesse, nous vous recommandons d'attendre quelques années de plus.

ACCORD METS VINS :

A déguster avec un tournedos Rossini.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Entre 14 et 16°C.

Nous vous conseillons de l'ouvrir une heure avant de le servir.

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