A SAINT-AUBIN

DOMAINE PATRICK MIOLANE
& Barbara Miolane

SAINT-AUBIN 1ER CRU

ROUGE

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir :
Argilo-calcaire.

Exposition :
Sud-est

Ce vin est issu de l'assemblage de deux premiers crus : les Castets et les Frionnes.

Date de plantation :
1970 pour les Castets
1977 pour les Frionnes

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.

L'intégralité de l'élevage a lieu en fûts, pendant 18 à 24 mois selon le millésime.

DÉGUSTATION :
Rouge intense et profond.
Le nez se révèle sur des notes de fruits noirs avec une belle intensité.
La bouche est très élégante, souple et fruitée, portée par une belle matière et une grande pureté.

GARDE :
Jusqu'à 7 ans

ACCORD METS VINS :
Accompagnez ce vin d'une viande rouge tendre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
14 à 16°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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.