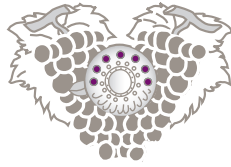


A S A I N T - A U B I N



DOMAINE PATRICK MIOLANE & Barbara Miolane

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU LES PERRIÈRES ROUGE

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir :

Argilo-calcaire.

Exposition :

Sud

La parcelle est située derrière
la cuverie du domaine.

Date de plantation :

1973 et 1975.

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

DÉGUSTATION :

Dès les premiers instants, ce premier cru dévoile toute sa race, avec une robe intense et profonde.

Le nez est marqué par une belle complexité autour des fruits rouges.

La bouche se révèle très élégante et aérienne, avec de la minéralité en finale.



GARDE :

De 7 à 10 ans.

ACCORD METS VINS :

La texture fine et délicate peut, pour les amateurs aventureux, accompagner un poisson. Ce vin est aussi parfait avec les fromages bourguignons, tels que le Soumaintrain ou l'Époisses.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Entre 14 et 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