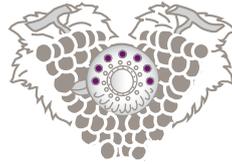


A S A I N T - A U B I N



DOMAINE PATRICK MIOLANE & Barbara Miolane

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU SUR GAMAY ROUGE

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir :

Argilo-calcaire.

Exposition :

Sud

La parcelle est située au pied de la Roche Dumay, qui domine le village.

Date de plantation :

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



DÉGUSTATION :

La robe est dense, d'un rouge soutenu et avec des reflets violets.

Cette intensité est due à l'âge de la vigne, qui produit des raisins millerands, concentrés en couleur et en tanins.

La bouche est riche, avec un beau volume et des notes de fruits rouges bien mûrs. Les tanins sont amples et donnent toute la structure au vin.

GARDE :

De 7 à 15 ans

ACCORD METS VINS :

Ce vin accompagne les viandes rouges grillées ou en sauce.

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