

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



**DOMAINE PATRICK MIOLANE**  
& *Barbara Miolane*

**CHASSAGNE-MONTRACHET**  
**LA CANIÈRE**  
**BLANC**

**CARACTÉRISTIQUES :**

**Terroir :**

Argilo-calcaire.

**Exposition :**

Sud-est

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

**Date de plantation :**

1985 et 1990

**Cépage :**

Chardonnay.

**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.

Cette cuvée est élevée en fûts de chêne et en cuve pendant 12 mois.

L'assemblage se fait avant la mise en bouteille pour obtenir un bel équilibre, entre fraîcheur et rondeur.



**DÉGUSTATION :**

La couleur de ce Chassagne-Montrachet est un beau jaune clair brillant, avec des reflets or.

Le nez exprime des notes de fleurs blanches. En bouche, le vin livre la minéralité de son terroir, assouplie par une finale marquée par le gras.

**GARDE :**

Ce vin peut être bu dans les 2 premières années, mais se garde 7 à 10 ans.

**ACCORD METS VINS :**

A déguster avec des poissons ou un plateau de sushis et de sashimis.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :**

Entre 12 et 14°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