A SAINT-AUBIN

# DOMAINE PATRICK MIOLANE
## & Barbara Miolane

# SAINT-AUBIN 1ER CRU
## En remilly
BLANC

**CARACTÉRISTIQUES :**

**Terroir :**
Calcaire mince,
avec des sols peu profonds.

**Exposition :**
Sud-est
La parcelle surplombe les grands crus de Puligny-Montrachet.
Son nom fait référence à celui d'un ancien propriétaire Romain, qui s'appelait Romilius.

**Date de plantation :**
1988

**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.

Ils sont pressés à petite pression afin d'éviter tout risque d'oxydation.

Le départ en fermentation se fait naturellement et lentement par des levures indigènes.

Cette cuvée est élevée entièrement en fûts durant 12 mois.

**DÉGUSTATION :**
Robe or pâle avec une jolie brillance.
Nez expressif marqué par des notes de fleurs blanches, de poire et avec une fine touche de pêche blanche.
La bouche se caractérise par une grande élégance et de la tension, portées par une aromatique autour des agrumes.

**GARDE :**
À apprécier dans sa jeunesse et jusqu'à 6 ans.

**ACCORD METS VINS :**
À déguster avec des fruits de mer, un filet de bar ou une volaille à la crème pour les plus audacieux.

**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

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