

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



DOMAINE PATRICK MIOLANE & Barbara Miolane

PULIGNY-MONTRACHET BLANC

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir :

Sols limoneux.

Exposition :

Sud-est

La vigne est située derrière la table
d'orientation du village.

Date de plantation :

1962

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 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 :

Robe jaune pâle, cristalline et pure. Malgré un nez discret, la fleur d'aubépine se fait sentir franchement. La bouche est ronde et ample, avec une matière délicate. La puissance est maîtrisée par une acidité, support de fraîcheur, parfaitement intégrée dans l'équilibre de bouche.



GARDE :

Dans sa jeunesse, ce vin est souvent discret. Il demande un peu de patience et commencera à se livrer à partir de 4 à 5 ans.

ACCORD METS VINS :

Ce vin peut être marié à des langoustines, du homard ou être servi avec une pastilla de poulet.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Entre 11 et 13°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