

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



## DOMAINE PATRICK MIOLANE & Barbara Miolane

### SAINT-AUBIN BLANC

#### CARACTÉRISTIQUES :

**Terroir :**

Argilo-calcaire.

**Exposition :**

Sud-est

Il s'agit de plusieurs petites parcelles situées sur la commune de Saint-Aubin.

**Date de plantation :**

1985, 2000, 2015 et 2024

**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 :

Le nez est marqué par des notes de fleurs blanches.

En bouche, des arômes beurrés, associés à une belle fraîcheur et quelques notes grillées séduisent l'amateur.

#### GARDE :

A apprécier dès ses premières années et jusqu'à 5 ou 6 ans.

#### ACCORD METS VINS :

Plaisant en apéritif, vous pourrez le déguster avec une salade de chèvre chaud ou avec un poisson accompagné d'une sauce hollandaise.

#### 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