

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



DOMAINE PATRICK MIOLANE
& Barbara Miolane

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU
LES CHAMPLOTS
BLANC

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir :

Argilo calcaire, terres blanches.

Exposition :

Sud-est
La parcelle est située sous
les roches qui dominent le village.

Date de plantation :

2015

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.

La vinification et l'élevage se font en fût de 350 litres durant 12 mois, avec des batonnages une fois par semaine.



DÉGUSTATION :

Robe dorée et brillante. Notes beurrées et grillées au nez, plein de personnalité. La bouche est ronde, avec une pointe de minéralité et un bel équilibre entre gras et fraîcheur.

GARDE :

A apprécier dès ses premières années et jusqu'à 7 ans.

ACCORD METS VINS :

Compagnon idéal d'un risotto de noix de Saint Jacques.

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