

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



DOMAINE PATRICK MIOLANE & Barbara Miolane

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

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir :

Argilo-calcaire.

Exposition :

Sud-est

La vigne est plantée derrière
la cuverie du domaine,
au cœur du village.

Date de plantation :

1986

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.

Le vin est élevé en fûts de chêne, dont 20 % de bois neuf, pour une durée de 12 mois.

DÉGUSTATION :

Robe jaune clair, lumineuse et avec des reflets dorés.

Le nez est flatteur, d'une bonne intensité. Les arômes se caractérisent par une gamme complexe, alliant l'expression du cépage chardonnay, à des nuances de fleurs blanches et de pain grillé.

Beau volume en bouche, marquée par les fruits blancs et des notes minérales. De la persistance en finale, avec une grande fraîcheur.



GARDE :

Agréable à boire dans les deux premières années mais ce vin peut se garder de 5 à 10 ans.

ACCORD METS VINS :

Vin s'alliant à des sushis, une tarte aux noix de Saint Jacques ou un poisson à chair ferme.

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