

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



DOMAINE PATRICK MIOLANE
& *Barbara Miolane*

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU
SUR LE SENTIER DU CLOU
BLANC

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir :

Sol calcaire caillouteux.

Exposition :

Sud-est
Cette parcelle est située derrière
les Perrières, au cœur du coteau.

Date de plantation :

2006

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 brillante, jaune pâle aux reflets verts clair.

Le nez dévoile un bouquet de fleurs d'acacia. Finesse et minéralité en bouche, avec un caractère salin bien marqué. Quelle longueur !

GARDE :

Vin à boire sur sa fraîcheur et son élégance, dans les 5 ans.

ACCORD METS VINS :

L'aspect frais et minéral convient avec un sandre à l'oseille.

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