A SAINT-AUBIN

DOMAINE PATRICK MIOLANE
& Barbara Miolane

SAINT-AUBIN 1ER CRU
LE CHARMOIS
BLANC

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir :
Sol calcaire caillouteux.

Exposition :
Sud-est
La parcelle surplombe le village de Chassagne Montrachet.

Date de plantation :
1990

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 dorée.
Le nez dévoile un bouquet de fruits blancs et jaunes mûrs.
La puissance de ce vin enveloppe toute la bouche avec des arômes de fruits confits.
La finale est complexe et persistante, avec une touche toastée.

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

ACCORD METS VINS :
L'aspect frais et minéral convient avec des crustacés ou une viande blanche.

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.