

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



DOMAINE PATRICK MIOLANE  
& Barbara Miolane

BOURGOGNE VIEILLES VIGNES  
CUVÉE BARBARA  
ROUGE

**CARACTÉRISTIQUES :**

**Terroir :**

Sol sablonneux, avec des silex.

**Exposition :**

Sud

La vigne est située sur le bas  
de Puligny Montrachet.

**Date de plantation :**

1977

**Cépage :**

Pinot Noir.

**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.

Les grappes sont foulées pour faciliter l'extraction de la couleur et des arômes, puis égrappées, afin de limiter l'astringence dans les futurs vins.

La fermentation alcoolique part lentement avec des levures indigènes et dure de 10 à 15 jours.

L'élevage se fait entièrement en fûts pour une période de 12 à 18 mois selon le millésime.



**DÉGUSTATION :**

Robe foncée aux reflets rubis.

Le nez est d'abord discret, puis dévoile des arômes de petits fruits rouges, tels que la cerise noire ou le cassis.

En bouche, si les tanins sont présents, ils sont fondus et donnent à ce vin tout sa persistante.

**GARDE :**

Jusqu'à 5 ans.

**ACCORD METS VINS :**

A déguster sur un carré d'agneau aux épices douces.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :**

Ouvrir une heure avant de servir entre 14 et 16°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