



DOMAINE PATRICK MIOLANE

VITICULTEUR



CHASSAGNE-MONTRACHET "LA CANIÈRE" BLANC

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir : Argilo-calcaires. La parcelle est située en bas du coteau, près des premiers crus Champ-Gain et Cailleret.

Age des vignes : Plantées en 1985 et 1990.

Cépage : Chardonnay.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Après des vendanges manuelles, les raisins sont triés sur une table vibrante qui élimine les raisins secs, les restes de feuille, les pétiotes. Sur une deuxième table de tri, sont éliminés raisins verts, raisins abîmés ou à l'état sanitaire imparfait. Une partie de cette cuvée est élevée en fûts de chêne et l'autre partie en cuve pendant 12 mois.

Nous assemblons les deux cuvées avant la mise en bouteille afin d'associer la fraîcheur de l'une et la rondeur de l'autre pour un bel équilibre.

GARDE : Ce vin peut être bu dans les 2 premières années, mais se garde 7 à 10 ans.

DÉGUSTATION : La couleur de ce Chassagne-Montrachet est un beau jaune clair brillant, avec des reflets or.

Le nez exprime des notes de fleurs blanches. En bouche, le vin livre la minéralité de son terroir, assouplie par une finale marquée par le gras.

ACCORD METS VINS : A déguster avec des poissons ou un plateau de sushi et de sashimi.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12 et 14°C.

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

PATRICK MIOLANE & BARBARA MIOLANE

2, rue des Perrières - 21190 Saint-Aubin - Tél. 03 80 21 31 94 - Fax 03 80 21 30 62

domainepatrick.miolane@wanadoo.fr - www.miolane-vins.fr