



## DOMAINE PATRICK MIOLANE

VITICULTEUR



### SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU “LES PERRIÈRES” BLANC

#### CARACTÉRISTIQUES :

**Terroir :** Argilo-calcaire.

**Exposition :** La parcelle, exposée vers le sud-est, est située derrière le domaine.

**Age des vignes :** Plantées en 1986.

**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 autre table de tri, sont éliminés raisins verts, raisins abîmés ou à l'état sanitaire imparfait. Le pressurage est à basse pression. Nous effectuons le débouillage 24 heures après la récolte. La fermentation alcoolique avec des levures indigènes débute lentement grâce à la maîtrise des températures. Le vin est élevé en fûts de chêne (20% de fût neuf) durant 12 mois.

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

**DÉGUSTATION :** La couleur est jaune clair, lumineuse aux reflets dorés. Le nez est flatteur d'une bonne intensité.

Les arômes se caractérisent par une gamme complexe, alliant l'expression du cépage Chardonnay, avec des nuances de fleurs blanches et de pain grillé.

La bouche est d'un joli volume et livre des arômes de fruits blancs et des notes minérales. La fraîcheur est présente en fin de bouche, ce qui amène beaucoup de persistance.

**ACCORD METS VINS :** Vin s'alliant avec des sushis, une quiche aux noix de Saint Jacques ou un poisson à chair ferme.

**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