



DOMAINE PATRICK MIOLANE

VITICULTEUR



SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU “LES PERRIÈRES” ROUGE

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir : Argilo-calcaire.

Exposition : La parcelle est située derrière le domaine. Elle est exposée vers le sud au cœur du coteau.

Age des vignes : Plantées en 1973 et 1975.

Cépage : Pinot Noir.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les vendanges sont faites manuellement, en caisse. Les raisins sont triés sur une table vibrante (élimine les raisins secs, les feuilles, les pétiotes etc...). Sur une autre table de tri, sont enlevés les raisins pas murs, ceux qui présentent un état sanitaire imparfait. Ensuite, les raisins sont foulés pour faciliter l'extraction de la couleur et des arômes et égrappés pour limiter les goûts d'astringence. La fermentation alcoolique part lentement avec des levures indigènes. Celle-ci durera entre 15 et 20 jours avec pigeage jusqu'au départ de la fermentation alcoolique et remontage quotidien. Ensuite le vin est mis en fûts pour une période de 36 mois.

GARDE : De 7 à 10 ans.

DÉGUSTATION : Dès les premiers instants, ce 1^{er} cru les Perrières dévoile toute sa race. La robe est d'un rouge intense, profond. Le nez est marqué par une belle complexité d'arômes de fruits rouges. La bouche se révèle être très élégante, subtile, aérienne marquée en finale une bonne minéralité. C'est sa signature, à l'instar des plus grands vins.

ACCORD METS VINS : La texture fine et délicate peut, pour les amateurs aventureux, accompagner un poisson. Ce vin est aussi parfait avec les fromages bourguignons (Soumaintrain, époisses).

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14 et 16°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