



DOMAINE PATRICK MIOLANE

VITICULTEUR



PULIGNY-MONTRACHET BLANC

CARACTÉRISTIQUES :

Terroir : Sols limoneux.

Exposition : sud-est (vigne située derrière la table d'orientation).

Age des vignes : Plantées en 1962.

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. Il est pressé à petite pression afin d'éviter tout risque d'oxydation. Le départ en fermentation se fait naturellement et lentement par des levures indigènes.

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 : Dans sa jeunesse, ce vin est souvent discret.

Il demande un peu de patience et sera parfait à déguster

lorsqu'il aura une dizaine d'années, mais peut être bu avant.

DÉGUSTATION : Ce Puligny-Montrachet est d'une couleur jaune pâle.

La robe est très cristalline, très pure.

Sur un nez discret, la fleur d'aubépine se fait sentir franchement.

La bouche est ronde, ample. La matière est délicate. La puissance est maîtrisée par une acidité, support de fraîcheur, parfaitement intégré dans l'équilibre de bouche.

ACCORD METS VINS : Ce vin peut être mis en accord avec

des langoustines, homards mais aussi avec une pastilla au poulet.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 11 et 13°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