

Domaine Miolanne Côtes d'Auvergne "Volcane" rouge 2022



Prix du produit :

13,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L. Cartier - J-B Deroche
(MIOLANNE)

Millésime: 2022

Appellation: Côtes-d'auvergne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Volcane

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE MIOLANNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Miolanne Côtes d'Auvergne "Volcane" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine

Dénomination : AOC Côtes d'Auvergne

Rendement : 38 hL/Ha

Millésime : 2022

Vignoble : Vignoble en agriculture biologique.

Assemblage : Pinot noir 50 %, gamay 50 % - Vendange 100 % manuelle.

Terroir : Auvergne, Vignoble sur un plateau à 450m d'altitude formé par l'éruption volcanique du Massif du Sancy. Terroir caractérisé par de fortes amplitudes thermiques et une faible pluviométrie dues à la proximité du massif du Sancy. Gamay et pinot noir sur cendres volcaniques et pierres ponce

Vinification : Macération préfermentaire à froid de 8 à 10 jours puis fermentation alcoolique avec remontage et délestage jusqu'à mi fermentation. Fermentation malolactique et élevage sur lies fines pendant 6 mois. Levures indigènes, pas de filtration.

Dégustation : Robe rouge rubis, nez riche et puissant aux arômes de fruits rouges tendant vers des notes empyreumatiques (fumé, tabac, encens). Bouche souple et ample.

Plat conseillé : En accompagnement de viande rouge ou grillade. Idéal sur un casse-croûte campagnard, fromage et jambon de pays.

Production : 26 000 cols

Description brève du produit :

Cet assemblage de gamay (pour la gourmandise) et de pinot noir (pour la structure et l'élégance) est techniquement parfait. A ce prix, les amateurs de belles découvertes "de derrière les fagots" ne seront pas déçus !