Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "pinot noir" rouge 2022

Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): L. Cartier - J-B Deroche (MIOLANNE)
Millésime: 2022
Appellation: IGP Puy de Dôme
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Pinot Noir
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Cuvée de prestige, 800 cartons produits seulement chaque année. Depuis l'explosion des prix de la Bourgogne, nous cherchons de bons pinots noirs partout en France... Cette cuvée de prestige signée Miolanne nous a tous impressionnés ! Largement au niveau de nombreux pinots plus onéreux ! Et si vous avez la patience d'attendre quelques mois ou années (jusqu'en 2026), à ce prix, vous regretterez de ne pas en avoir encavé plus de cartons !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE MIOLANNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "pinot noir" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine
Dénomination : IGP Puy de Dôme

Rendement : 35 hL/Ha

Vignoble : Vignoble en agriculture biologique depuis 2012.

Terroir : Sud Auvergne, argilo-calcaire et pierre ponce. 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.

Cépages : Pinot noir 100 %

Récolte : Vendange manuelle en caisse de 25kg. Tri préalable à la vigne.

Vinification : A la bourguignonne, fond de cuve vendange entière. Raisins non foulés. Levures indigènes. Pigeages réguliers manuels. Macération de 3 semaines. Elevage 12 mois dans des barriques bourguignonnes. Pas de filtration.

Dégustation : Robe grenat, nez fin, intense et complexe aux arômes de fruits rouges (framboise, mûre), agrémenté d'arômes d'encens et de dessous de bois. La structure est bien équilibrée, évoluant sur des tanins riches et soyeux. Belle finale longue et aromatique. Garde 5 ans.

Production : 5 000 cols.