

Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "syrah" rouge 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

49,50 €

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: Syrah

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5



Description brève du produit :

Après le 100% pinot noir, les vignerons innovent avec ce 100% syrah (issu de sélections massales en provenance de la Côte-Rôtie !), toujours en IGP Puy de Dôme. Une véritable réussite, la fraîcheur des volcans en plus des arômes séducteurs de la syrah ! 500 caisses produites seulement. Le piège parfait pour une dégustation à l'aveugle. Oui c'est excellent, opulent, lardé, fumé, mais non ce n'est ni un Crozes Hermitage ni un Saint-Joseph :-)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE MIOLANNE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "syrah" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine

Dénomination : IGP Puy de Dôme

Rendement : 40 hl/ha

Vignoble : Vignoble en agriculture biologique depuis 2012.

Terroir : Auvergne, Lahars volcanique et **pierre ponce** ainsi qu'argilo-calcaire. 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 due à la proximité du massif du Sancy.

Cépages : Syrah 100 % - 2 sélections massales de Damas noir (un des plus anciens types de syrah) en provenance de la Côte Rôtie

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

Vinification : Vinification classique, levures indigènes. Fond de cuve non éraflée, vendange non foulée. Macération de 4 semaines. Elevage 9 mois, 30 % du volume en barriques bourguignonnes et fûts de 400l, le reste en inox. 3 soutirages, pas de filtration. Dose de SO2 : inférieur à 35 mg/l de SO2 total.

Dégustation : Robe pourpre, nez fin, intense et complexe.

En bouche : arômes de fruits des bois (mûre, cassis), pierre à fusil, légère note florale (violette), agrémenté d'arômes d'humus, olive noire et légèrement torréfié. La structure est bien équilibrée, évoluant sur des tanins riches et crayeux.

Belle finale longue et aromatique. Garde 5 ans.

Plat conseillé : En accompagnement de côtelettes grillées de marcassin ; côtes de bœuf... Et même à l'apéritif !

Production : 6 000 cols.