

# Domaine Miolanne (chardonnay pinot gris gewurztraminer) blanc sec 2023



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

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

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

## Description brève du produit :

2022 est le premier millésime d'une nouvelle (et rare) cuvée de blancs hors du commun, comme la plupart des vins de Miolanne d'ailleurs :-). Nous avons craqué pour cet assemblage atypique de **chardonnay, pinot gris et gewurztraminer**. Nous en avons obtenu quelques cartons, mais ne tiendrons pas longtemps ! **90/100 RVF**

## Description du produit :

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

Domaine Miolanne (chardonnay - pinot gris - gewurztraminer) blanc sec 2023

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **90/100**. *Le blanc offre un séduisant travail de composition entre le chardonnay cliquant et la dimension épicée du gewurztraminer, complétés par l'ampleur du pinot gris. Son équilibre sec fait de lui un compagnon de table idéal.*

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Rendement** : 45 hL/Ha

**Assemblage** : 50 % chardonnay, 45 % gewurztraminer, 5% pinot gris

**Terroir** : Sud 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.

Chardonnay et pinot gris sur cendres volcaniques et pierres ponces ; gewurztraminer sur argilo calcaire sur sous-sol de ponce.

**Récolte** : Vendange 100% manuelle en caisse de 25 kg

**Vinification** : Macération préfermentaire à froid de 6h, pressée délicate des raisins, débourbage, vinification des chardonnay en barriques bourguignonnes de 5 à 7 vins; pas de fermentation malolactique, élevage de 9 mois sur lies fines.

**Dégustation** : Robe transparente, jaune très pâle au reflet vert. Nez fin et élégant, qui laisse place à des arômes de rose et de fruits exotiques. En bouche, pêche blanche sur une texture saline et minérale. La bouche persiste sur une longueur finale légèrement tanique.

**Production** : 6 000 cols