

# Domaine Miolanne Côtes d'Auvergne "Volcane" rouge 2024



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

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

Millésime: 2024

Appellation: Côtes-d'auvergne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Volcane

RVF: 89/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

## 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 bien fraîches "de derrière les volcans" ne seront pas déçus ! Mise en bouteille en mai 2025, il mérite quelques semaines de repos après cet inévitable "choc" et surtout (pour les dégustateurs impatients) quelques heures de carafe pour s'ouvrir.

**ATTENTION** : Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (autrefois représenté par la Marianne) est bien effectué !

## Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE MIOLANNE

---

## + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Miolanne Côtes d'Auvergne "Volcane" rouge 2024

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025) : **89/100**. *Le rouge Volcane 2024 subit un peu le millésime, dévoilant quelques notes végétales, mais le fond minéral restitue une profondeur saline savoureuse.*

### Fiche technique rédigée par le domaine

**Dénomination** : AOC Côtes d'Auvergne

**Rendement** : 38 hL/Ha

**Millésime** : 2024

**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.