

Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "syrah" rouge 2024



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2024

Appellation: IGP Puy de Dôme

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Syrah

RVF: 88/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

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 :-) En juin 2025, juste après le choc de la mise en bouteilles, il est un peu refermé et mérite quelques semaines de repos avant dégustation. Ou alors quelques heures de carafe pour les plus impatients. Joli potentiel de vieillissement en cave !

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 aujourd'hui facultative) est bien effectué !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "syrah" rouge 2024

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **88/100.** *La syrah est al dente, avec des tanins croquants et une finale vive.*

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.