Domaine Miolanne (chardonnay pinot gris gewurztraminer) blanc sec 2024



Prix du produit :

102,00€

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

(MIOLANNE) Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 89/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE MIOLANNE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Miolanne (chardonnay - pinot gris - gewurztraminer) blanc sec 2024

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): 89/100. Le blanc 2024 est un beau trait d'union entre cépages alsaciens et bourguignon (pinot gris, gewurztraminer, chardonnay), offrant un style pur, définis et long.

Fiche technique rédigée par le domaine

Rendement: 45 hL/Ha

www.vigneronsdexception.com

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

Description brève du produit :

Une (rare) cuvée de blancs hors du commun, comme la plupart des vins de Miolanne d'ailleurs :-). Nous avons craqué pour cet assemblage atypique et exotique, pourtant si équilibré et charmeur de **chardonnay**, **pinot gris** et **gewurztraminer**. Une attaque très pamplemousse avec une finale plus citronnée, et un ensemble bien équilibré dans un millésime bien frais. Très volcanique! Nous en avons obtenu quelques cartons, mais ne tiendrons pas longtemps!