

Domaine Miolanne (chardonnay pinot gris gewurztraminer) blanc sec 2024



 Vignerons
d'Exception

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 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 !

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

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 poncees ; 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, débouillage, 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 tannique.

Production : 6 000 cols