

Domaine Miolanne Côtes d'Auvergne "Volcane" rouge 2024 (2 MAGNUMS)



Prix du produit :

58,00 €

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: 21-30 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

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 "de derrière les fagots" ne seront pas déçus !

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 (représenté par la Marianne) est bien effectué !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE MIOLANNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Miolanne Côtes d'Auvergne "Volcane" rouge 2024 (2 MAGNUMS)

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 ponces

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.