



**Cuvée :** LAHARS ROSE

**Dénomination :** brut nature, zéro dosage, zéro soufre ajouté

**Rendement :** 45 hL/Ha

**Millésime :** 2023

**Vignoble :** Vignoble en Agriculture biologique.

**Cépage :** Gamay d'Auvergne . Vendanges 100 % manuelle en caisses de 25kg.

**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.

**Vieilles vignes de gamay d'Auvergne issues d'un terroir volcanique de pierres ponces et lahars volcaniques**

**Vinification :** Pressée délicate des raisins, débourbage, pas de fermentation malolactique, élevage sur lies fines. Méthode traditionnelle, zéro dosage. Elevage 12 mois sur lattes avant dégorgement.

**Dégustation :** Robe rose, Premier nez légèrement fermé avec des notes de pierre à fusil et de levain. Bulles fines, en bouche arômes de fraise et de groseille avec une belle longueur.

**Plat conseillé :** A servir rafraichi en apéritif

**Production :** 2 700 cols

Domaine MIOLANNE  
Laure Cartier et Jean-Baptiste Deroche - EARL Belle Epine  
D 978, Route de Clermont - 63320 NESCHERS  
Tél : 06 72 41 22 56 / Courriel : [domainemiolanne@gmail.com](mailto:domainemiolanne@gmail.com)  
Site : [www.domainemiolanne.com](http://www.domainemiolanne.com)  
Fb: [www.facebook.com/DomaineMiolanne](http://www.facebook.com/DomaineMiolanne)

