

HAKA
DOMAINE MIOLANNE



DOMAINE MIOLANNE - Auvergne - Puy de Dôme - Indication Géographique
Protégée - Mise en bouteille par Laure Cartier & Jean-Baptiste Deroche,
vignerons, 0978 / Route de Clermont, 63320 NESCHERS
Produit de France 75cl - 14,5%

Cuvée : DOMAINE MIOLANNE - HAKA - IGP Puy de Dôme

Au cours de ces dernières années nous avons réussi à dénicher 3 petites parcelles de vigne sous le plateau de Gergovie sur des éboulis basaltiques. Il s'agit de très vieilles vignes de 80 à 90 ans plantées à 10 000 pieds/hectare, en gamay d'Auvergne. La première récolte a été effectuées sur le millésimes 2022 ; tout est fait à la main et bien sûr en agriculture biologique. La vigne est choyée ; nous laissons 5 grappes par ceps afin d'optimiser la qualité et la maturité des raisins. Bien sûr, comme pour l'ensemble de notre domaine, les vendanges sont manuelles, vinification classique, macération de 4 semaines, levures indigènes. Élevage 18 mois, 50 % du volume en fut de 228 l et de 400 l, le reste en cuve inox. Pas de filtration. Cette cuvée puissante et minérale garde beaucoup de concentration et de fraîcheur grâce à son terroir et à son encépagement.

Rendement : 25 à 30 hL/Ha

Millésime : 2023

Vignoble : Parcelles en première année de conversion vers l'agriculture biologique.

Cépages : 100 % gamay d'Auvergne - vignes de 80 à 90 ans - densité de 10 000 pieds/ha

Terroirs : Auvergne, 3 petites parcelles de vigne sous le plateau de Gergovie sur des éboulis basaltiques, sous-sol marno-calcaire.

Récolte : Vendange manuelle en caisse. Tri préalable à la vigne.

Vinification : Vinification classique, levures indigènes. Macération de 4 semaines. Élevage 18 mois, 50 % du volume en fut de 228 l et de 400 l, le reste en cuve inox. Pas de filtration. Dose de SO₂ : inférieur à 35 mg/l de SO₂ total.

Dégustation : Cette cuvée puissante et minérale garde beaucoup de concentration et de fraîcheur grâce à son terroir et à son encépagement.

Robe pourpre, nez fin, intense et complexe. En bouche : arômes de fruits des bois (mûre, cassis), pierre à fusil, agrémenté d'arômes d'humus et de sous-bois. La structure puissante évoluant sur des tanins riches avec une grande minéralité. Garde 5 à 10 ans.

Production : 4 000 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

Site : www.domainemiolanne.com

Fb: www.facebook.com/DomaineMiolanne

