



**Cuvée : DOMAINE PINOT NOIR**

**Rendement : 35 hL/Ha**

**Millésime : 2024**

**Vignoble : Vignoble en agriculture biologique.**

**Terroir :** Auvergne, argilo-calcaire et pierre ponce. 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.

**Cépages : Pinot noir 100 %**

**Récolte :** Vendange manuelle en caisse de 25kg. Tri préalable à la vigne.

**Vinification :** A la bourguignonne, fond de cuve vendange entière. Raisins non foulés. Levures indigènes. Pigeages réguliers manuels. Macération de 3 semaines. Elevage 12 mois dans des barriques bourguignonnes. Pas de filtration.

**Dégustation :** Robe grenat, nez fin, intense et complexe aux arômes de fruits rouges (framboise, mûre), agrémenté d'arômes d'encens et de sous-bois. La structure est bien équilibrée, évoluant sur des tanins riches et soyeux. Belle finale longue et aromatique. Garde 5 à 10 ans.

**Plat conseillé :** En accompagnement d'une côte de bœuf grillé, magret de canard et gibier ou de fromages affinés.

**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](mailto:domainemiolanne@gmail.com)  
Site : [www.domainemiolanne.com](http://www.domainemiolanne.com)  
Fb: [www.facebook.com/DomaineMiolanne](https://www.facebook.com/DomaineMiolanne)

