



Cuvée : DOMAINE MIOLANNE - SYRAH

Rendement : 40 hL/Ha

Millésime : 2024

Vignoble : Vignoble en agriculture biologique.

Cépages : Syrah 100 % -(2 sélections de Damas de Côte Rôtie)

Terroirs : Auvergne, Lahars volcanique et pierre ponce ainsi qu'argilo-calcaire.

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 due à la proximité du massif du Sancy.

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

Vinification : Vinification classique, levures indigènes. Fond de cuve non éraflée, vendange non foulée. Macération de 4 semaines. Elevage 9 mois, 50 % du volume en barriques bourguignonnes et fûts de 400l, le reste en inox. 3 soutirages, pas de filtration.

Dégustation : Robe pourpre, nez fin, intense et complexe. En bouche : arômes de fruits des bois (mûre, cassis), légère note florale (violette), agrémenté d'arômes d'humus, olive noire et légèrement torréfié. La structure est bien équilibrée, évoluant sur des tanins riches et crayeux. Belle finale longue et aromatique. Garde 5 ans.

Production : 6 000 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

