



Cuvée : Domaine Blanc 2025 - Vin de France

Rendement : 45 hL/Ha

Assemblage : 50 % chardonnay, 45 % gewurztraminer, 5% pinot gris

Terroir : Sud 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.

Chardonnay et pinot gris sur cendres volcaniques et pierres ponce ; gewurztraminer sur argilo calcaire sur sous-sol de ponce.

Récolte : Vendange 100% manuelle en caisse de 25 kg

Vinification : Macération préfermentaire à froid de 6h, pressée délicate des raisins, débouillage, vinification des chardonnay en barriques bourguignonnes de 5 à 7 vins ; pas de fermentation malolactique, élevage de 9 mois sur lies fines.

Dégustation : Robe transparente, jaune très pâle au reflet vert. Nez fin et élégant, qui laisse place à des arômes de rose et de fruits exotiques. En bouche, pêche blanche sur une texture saline et minérale. La bouche persiste sur une longueur finale légèrement tannique.

Production : 6 000 cols

DOMAINE MIOLANNE – Laure Cartier et Jean-Baptiste DEROCHE
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

