



Cuvée : VOLCANE ROSE

Dénomination : AOC Côtes d’Auvergne

Rendement : 40 hL/Ha

Millésime : 2025

Vignoble : Vignoble en Agriculture biologique.

Assemblage : Pinot noir 50 %, gamay 50 % . 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.

Gamay et pinot noir sur cendres volcaniques et pierres ponces

Vinification : Refroidissement de la vendange par neige carbonique, pressée délicate des raisins, débourage, pas de fermentation malolactique, élevage sur lies fines.

Dégustation : Robe rose clair, nez puissant de fruits à chair blanche, bouche grasse avec une belle longueur, finale puissante dominée par les fruits à chair blanche.

Plat conseillé : A servir rafraichi en apéritif, en accompagnement de salades ou de poissons grillés.

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

