



**Cuvée :** VOLCANE ROUGE

**Dénomination :** AOC Côtes d’Auvergne

**Rendement :** 32 hL/Ha

**Millésime :** 2025

**Vignoble :** Vignoble en agriculture biologique.

**Assemblage :** Pinot noir 50 %, gamay 50 % - Vendanges manuelles en caisse.

**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 :** Fermentation des gamay et pinot noir séparée, cuvaison de 10 à 15 jours pour les gamay ; 3 semaines pour les pinots noirs. Levures indigènes. Elevage 6 mois sur lies fines

**Dégustation :** Robe rouge rubis, nez riche et puissant aux arômes de fruits rouges tendant vers des notes empyreumatiques (fumé, tabac, encens). Bouche souple et ample.

**Plat conseillé :** En accompagnement de viande rouge ou grillade. Idéal sur un casse-croûte campagnard, fromage et jambon de pays.

**Production :** 20 000 cols

Domaine MIOLANNE  
Laure Cartier et Jean-Baptiste Deroche - EARL Belle Epine  
D978, 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)

