

Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "pinot noir-syrah" rouge 2023



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L. Cartier - J-B Deroche
(MIOLANNE)

Millésime: 2023

Appellation: IGP Puy de Dôme

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE MIOLANNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Miolanne IGP Puy de Dôme "pinot noir-syrah" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **Coup de coeur et 91/100 RVF.** *La cuvée Pinot noir/Syrah est à déguster de toute urgence : son ouverture de fruit, ses tonalités poivrées et lardées sont gourmandes à souhait.*

La Revue du Vin de France 2024 (P. Vila Palleja, juillet 2024, "nos plus belles cuvées à moins de 20 €) : 90/100. *"Issu d'un assemblage inédit de pinot noir et de syrah. Notes de lard fumé,*

d'olives et de cerise, toucher généreux, tanins enveloppés et tension. buvez-le jeune."

NDLR : la meilleure note de l'article de la RVF pour les IGP de Loire !

Commentaire du vigneron : *Il y a un changement cette année, il n'y aura pas de cuvée en 100% pinot noir ni en 100 % syrah. Après dégustation, et au vu du côté très méditerranéen du pinot noir (avec un bon 14,5° d'alcool) ; nous avons réalisé un assemblage de 60% pinot et 40 % syrah. La syrah ramène de la fraîcheur au pinot et on a un vin qui pinote vraiment. Cet assemblage permet de mettre en valeur ce millésime et permet de rester dans la lignée des vins du domaine, sur des vins frais avec de la finesse.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Dénomination : IGP Puy de Dôme

Rendement : 35 hL/Ha

Vignoble : Vignoble en agriculture biologique depuis 2012.

Terroir :

Pinot noir : Sud 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.

Syrah : 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.

Cépages : 60% Pinot noir et 40% syrah

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.

Description brève du produit :

Coup de coeur et 91/100 RVF. Cuvée de prestige, 800 cartons produits seulement chaque année. Pour ce millésime 2023 très méditerranéen, le vigneron a assemblé ses pinots noirs et ses syrah pour atteindre l'équilibre fruit/fraîcheur/structure qui lui tient tant à coeur. Et quel équilibre cette année ! **ATTENTION** : Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (représenté par la Marianne) est bien effectué !