

## **DOMAINE MIOLANNE – CUVEE VOLCANE ROSE 2012**

### **Robe :**

Superbe robe rose pâle avec des reflets saumon clair aux nuances de cuivre. Disque translucide de prime jeunesse. Une matière colorante moyenne (pour la gamme rosée), brillante et limpide, d'une bonne viscosité.

### **Nez :**

Le 1<sup>er</sup> nez est d'une bonne intensité aromatique qui présente des notes de fruits rouges, des fruits à chair jaune, floral, fruité et d'une touche d'épices. La persistance est délicate, l'évolution du bouquet est plutôt charmeuse. La maturité de fruits de vendange se signe généreusement. Aucun marqueur d'élevage. Le 2<sup>ème</sup> nez est un peu plus intense, les notes aromatiques se profilent de rose séchée, d'infusion d'hibiscus, de pêche de vigne très mûre, de cerise, d'orange sanguine, et de poivre rose. La qualité finale est présente et fraîche.

### **Bouche :**

A l'attaque fraîche, ronde, avec une intensité généreuse. On perçoit un léger sucre résiduel qui amène de la rondeur au vin. Le milieu de bouche est ample, même volumineux. L'acidité apporte de la fraîcheur à la matière qui dynamise le corps. L'évolution s'allonge, elle est prometteuse. Les arômes du nez se décantent les uns après les autres. Une finale bien construite et vineuse.

### **Remarque :**

J'aime beaucoup le rosé de ce domaine. Ce millésime 2012 pourtant délicat, est une belle réussite. Un joli duo de pinot noir et gamay. Le pinot est présent, mais le gamay porte le pinot. Ce domaine évolue sur des terroirs riches.

### **Garde :**

A consommer dès aujourd'hui. Nous ne sommes pas obligés d'attendre l'été. Ce rosé charnu pourra accompagner des plats tout au long de l'année.

### **Température de dégustation :**

Température de service à 7° pour l'apprécier aux alentours de 9°. Attention de bien tenir cette température pour être en phase avec la matière.

### **Transvasement, Aération, Décantation :**

Aucun des trois. Laissez votre bouteille dans un sceau rafraîchit.

### **Accords mets & vins :**

- Encornets farcis aux poivrons confits et sauce tomate légèrement épicée
- Millefeuille de tomates et tomates séchées, mozzarella buffala
- Aiguillettes de canard, déglacées aux griottines de Fougères et quartier de pêche plate mi cuite.

*Christophe Menozzi,*

*Maître Sommelier de France UDSF, Chef sommelier au relais château de Germigney*