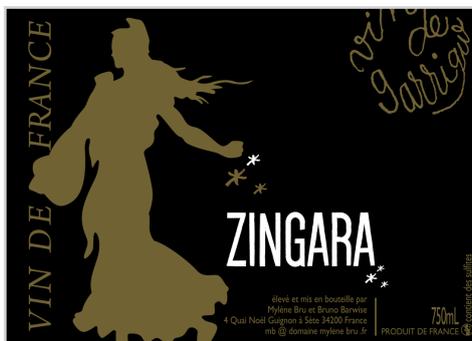




mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



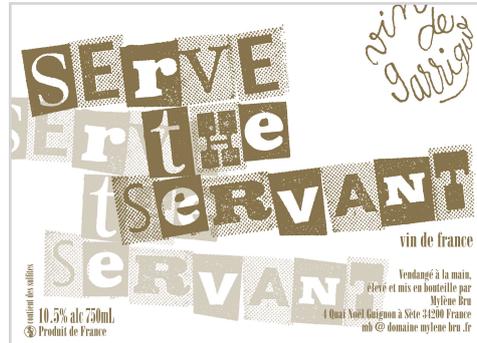
CUVÉE	Zingara
MILLÉSIME	2021
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Blanc
	Marsanne sauvage en garrigue
HISTOIRE	En 2018, cette petite vigne de Marsanne est sauvée de l'arrachage. Cultivée en bio depuis plus de 12 ans, cette parcelle est totalement entourée de fenouils sauvages. Son étiquette est inspirée des westerns de Camargue dans lesquels les chevaux camarguais et les Gitans avaient le beau rôle.
CÉPAGE	Marsanne 100%
TERROIR	Petite Terrasse villafranchienne de 25 ares avec une structure argileuse composée aussi de graves fines. Sa texture est légère et caillouteuse. Présence de fenouil sauvage.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Exposition nord-ouest.
VINIFICATION	Vendange manuelle en caissettes de 12 kg. Pressurage direct, léger débouillage et fermentation alcoolique à température basse (17°C/18°C).
ÉLEVAGE	En cuve inox pendant 5 mois et mise en bouteilles au printemps. Pas de filtration mais des soutirages successifs, lents, permettant sa mise au clair.
DÉGUSTATION	Sa robe est lumineuse et dorée. Rond, opulent, il possède des notes de pêches de vignes, d'abricot et de fleurs. Parfois des notes d'amande fraîches, et de miel en bouche avec une fraîcheur douce. Finale longue, persistante.
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; Huitres & coquillages; Sushis & sashimis; Turbo grillé au beurre blanc truffé; Ceviche de loup, piments et citrons du jardin; Dim Sum; Fromages
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	Très beau potentiel de garde avec une finale qui évolue vers les fleurs blanches et le menthol. Il gagne en suavité, en finesse. De 6 à 10 ans.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	13 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



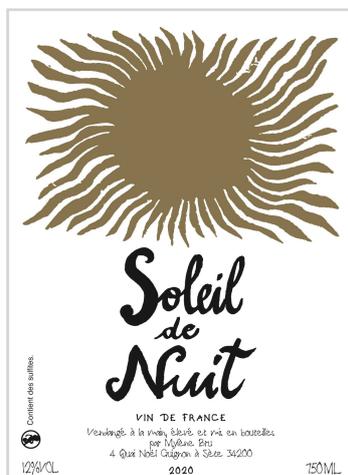
CUVÉE	CUVÉE Serve the Servant
MILLÉSIME	MILLÉSIME 2022
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Blanc
	Rare Servant !
HISTOIRE	HISTOIRE Cépage oublié, autrefois cultivé sur les petites terrasses et récolté au mois de Novembre, le Servant a une peau épaisse, à la jolie teinte rose ambré qui permettait sa conservation jusqu'à Noël
CÉPAGE	Servant 100%
TERROIR	2 petites terrasses calcaires de la garrigue sur des collines bien exposées
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Exposition plein nord.
VINIFICATION	Vendange manuelle à maturité fin septembre car c'est un cépage très tardif. Petite presse soignée, fermentation qui dure 3 semaines environ.
ÉLEVAGE	Elevé sur lies. De soutirages en soutirages il se clarifie naturellement pendant un an et demie.
DÉGUSTATION	Le cépage développe des qualités gustatives particulières prenant ses jolies notes oxydations, avec une belle note saline.
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; fromage; pulled porc; araignée de porc citronnelle grillé; huitres & coquillages; desserts fruités.
SERVICE	13 - 14 C
POTENTIEL	2 à 3 ans.
CERTIFICATION	Ab agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12,5 %
FILTRATION	Non filtré



mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



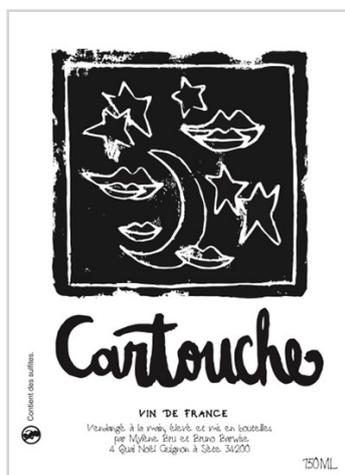
CUVÉE	Soleil de nuit
MILLÉSIME	2022
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Sous le soleil de Jacques Prévert
HISTOIRE	2020: premier millésime de soleil de nuit, cuvée issue d'une seule parcelle de vigne : La rompue du bas
CÉPAGE	Carignan 70% Cinsault 30%
TERROIR	La rompue du bas, parcelle en pente, sol calcaire
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec.
VINIFICATION	Vendange manuelle en petites caisses de 12 kg. Vinifiée en frappes entières pour les deux cépages mais vinifiés dans deux cuves différentes. Presses séparées également. Assemblage des deux cépages dès la fin de la fermentation alcoolique.
ÉLEVAGE	Elevage 4 mois en cuve inox. Un soutirage léger.
DÉGUSTATION	Le cinsault composé de grosses baies à chair très juteuse donne à l'assemblage beaucoup de légèreté: nez de fruits rouges, de framboise, de fruits secs et de fleurs blanches. Le Carignan apporte une fraîcheur douce et une certaine longueur en bouche.
GASTRONOMIE	Risotto à l'encre de seiche; Yakitoris de volaille; Dim sum; fromage
SERVICE	13- 14 °C
POTENTIEL	4 à 5 ans
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	11 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



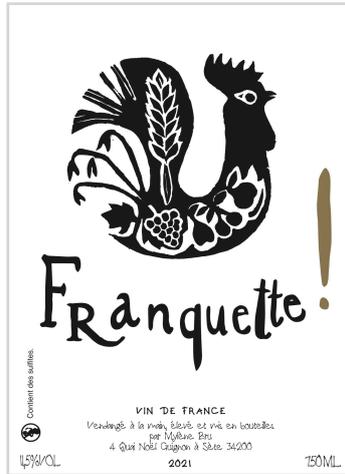
CUVÉE	Cartouche
MILLÉSIME	2022
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Le claret en Languedoc !
HISTOIRE	Cette cuvée célèbre le printemps, la gaieté, la sieste sous le figuier, le partage et la fête. Elle a été imaginée aussi pour célébrer un festival que nous adorons: The Worldwide festival de Sète. C'est la cuvée préférée de Gilles Peterson, célèbre DJ, passionné de musique, et créateur du festival.
CÉPAGE	Grenache 80% Cinsault 20 %
TERROIR	Quatre petites terrasses villafranchiennes bordées par un bois de chênes. Sol argilo- limono- sableux très caillouteux avec présence d'huitres.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. L' exposition est plein Nord . exposition favorable au gel malgré le haut du coteau.
VINIFICATION	Récolte manuelle en caissettes de 12 kg. Combinaison de plusieurs vinifications différentes: Pour le Grenache: 1/3 presse directe 1/3 égrappé 1/3 macération carbonique courte Pour le Cinsault égrappage et fermentation alcoolique à basse température. La diversité des raisins, leur qualité originale couplée avec les différentes vinifications donne un vin dont le goût unique fait sa popularité.
ÉLEVAGE	Elevage 4/5 mois en cuves inox puis assemblage des petites cuves entre elles pendant l'hiver . Mise en bouteilles en mars de l'année qui suit.
DÉGUSTATION	Cartouche a une couleur franche et vive, lumineuse. Son nez possède un fruit immédiat, simple qui évoque le raisin. Son goût rappelle la saveur du jus de grenade. En bouche, c'est tout d'abord une explosion de fruit frais avec une grande vivacité. La belle amertume en finale ouvre l'appétit !
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; Grillades entre amis; Les salades de printemps et d'été; Anitpasti de légumes; Planches fromages - charcuterie; Phô, Bo Bun & Ramen
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	Nous n'en avons pas assez pour vérifier! Il est très vite bu ! Entre 1 et 2 ans pour sa fraîcheur.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



CUVÉE	Franquette
MILLÉSIME	2022
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge

Une Syrah méditerranéenne qui s'exprime sur le fruit.

HISTOIRE	A la bonne franquette! Cela signifie : en toute simplicité. Au milieu du XVIIe siècle, on disait « à la franquette » initialement pour dire : « en toute franchise » franquette est un mot dérivé de Franc. C'est tout à fait adapté à cette cuvée très franche, qui exprime tout le fruit de la Syrah
CÉPAGE	Syrah 100%
TERROIR	Calcaire lacustres / argilo calcaire
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec.
VINIFICATION	Vendange manuelle en petites caisses de 12 kg. Vinifiée en milles feuilles en grappes entières et égrappé à basse température pendant 3 semaines.
ÉLEVAGE	En cuves inox 3/4mois, soutirage léger puis mise en bouteilles.
DÉGUSTATION	Expression simple et franche d'une cuvée 100% Syrah vinifiée en grappes entières. Cette macération lui confère des arômes très fruités, une fraîcheur un peu mentholée, une saveur douce avec des notes fumées et une longueur qui révèle le gout du bois de la vigne
GASTRONOMIE	Oeufs en meurette; soupe fraiche de petits pois à la menthe; légumes grillés; poulet frites; soufflet au chocolat; pain d'épices
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	3 à 5 ans
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



CUVÉE	Les moulins de mon mon cœur
MILLÉSIME	2019
DÉNOMINATION	AOP Languedoc
COULEUR	Rouge
	Les Moulins en hommage à Michel Legrand !
HISTOIRE	Trois cépages issus de 3 petites parcelles arrivent à maturité au même moment. En 2014, j'ai l'idée de les placer dans la même cuve pour former de petites couches égrappées qui tournent comme des moulins: les Moulins de mon Cœur! C'est aussi un lien à Michel Legrand, grand musicien qui a composé cette musique mythique : "The Windmills Of Your Mind" "pour le cinéma.
CÉPAGE	Syrah 35% Carignan 35% Cinsault 30%
TERROIR	Trois petites terrasses argilo calcaires avec des graves fines.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Les expositions sont nord et nord-Est.
VINIFICATION	Egrappage, mise en cuve en petites couches superposées en alternant les trois cépages récoltée manuellement en petites caissettes de 12kg. Cuvaision et fermentation alcoolique des trois cépages en même temps, dans la même cuve pendant 10 jours . Quand le jus atteint tout seul le chapeau de marc: pressurage dans un petit pressoir vertical puis assemblage des jus de la presse et des jus de goutte.
ÉLEVAGE	Elevage en cuve pendant 15 mois au moins, soutirages légers pour éliminer les lies.
DÉGUSTATION	Les goûts se mélangent pendant la macération et la fermentation ce qui donne à la cuvée son caractère très fondu. Fruits rouges intenses, griotte, violette, fraîcheur en bouche couplée avec de beaux tanins souples.
GASTRONOMIE	Encornets farcis; Planches italiennes, bresaola et pecorino pepato; Tian de légumes d'été; Canederli; Aigo bouldo
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	De 5 à 10 ans. Peut être servi en carafe.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12,5 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



CUVÉE Far Ouest

MILLÉSIME 2019

DÉNOMINATION AOP Languedoc

COULEUR Rouge

La cuvée originelle

HISTOIRE Far Ouest est la cuvée méditerranéenne issue de l'assemblage de tous les cépages du domaine: Grenache, Carignan, Syrah et Cinsault en majorité. C'est aussi bien les petits rangs de Tempranillo de la Syrah du petit Mazet que les petits plants d'Aubun complantés dans le Carignan de la Côte. Far ouest a une nature qui rappelle les grandes étendues et la conquête d'une terre sauvage.

CÉPAGE Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache...

TERROIR Terres blanches, calcaires friables, riches en magnésie pour la Syrah et le Grenache. Sols argilo-calcaires et calcaires lacustres pour les vieux Carignans. Terrasses argileuses avec des graves fines pour les Cinsaults.

CLIMAT Méditerranéen, chaud et sec. Les expositions dominantes sont nord et nord-est avec des pentes différentes pour chaque parcelle.

VINIFICATION Recherche de la maturité pour chaque cépage, pour chaque parcelle. Vendange manuelle en caissettes de 12 kg séparée pour chaque parcelle. Cuvaion en grappes entières de 10 à 20 jours dans de petites cuves fermées pour les Carignans et pour certaines parcelles de Syrah en fonction des millésimes. Pas de délestage ni de remontage: extraction douce des arômes et de la structure. Pressurage dans un petit pressoir vertical, assemblage presse et goutte. Fermentation alcoolique à température régulée (24°C/26°C) pour chaque parcelle. Vinifiées séparément, les cuves seront assemblées au printemps qui suit leur récolte.

ÉLEVAGE En cuves inox pendant 15 à 18 mois. (Pas d'élevage dans le bois)
Mise en bouteilles sans filtration. On peut constater dans les bouteilles parfois des dépôts naturels de matière colorante et de tannins.

DÉGUSTATION C'est l'assemblage complexe qui lui donne son originalité. Sa robe est intense. Des parfums de garrigue, de fruits mûrs se mêlent à des arômes de poivre et de camphre. C'est un vin délicat, racé, méditerranéen avec une beau grain de tannin.

GASTRONOMIE Antipasti de légumes grillés; Macaronade sétoise; Entrecote grillée aux sarments de vignes; Carré de cochon noir gascon, écrasé de pommes de terres à l'huile d'olive; Magret de canard rôti; Fromages à pâte pressée cuite

SERVICE 16 - 17 °C

POTENTIEL Peut se boire dans les premières années avec un caractère jeune. Entre 10 et 20 ans voir plus pour des tanins très souples et des arômes qui s'affinent vers le bois de la vigne.

CERTIFICATION AB Agriculture Bio

DEGRÉ ALCOOL 12 %VOL.

FILTRATION Non filtré



mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



CUVÉE	Rita
MILLÉSIME	2019
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Le vin de mon enfance
HISTOIRE	Mes grand pères en Corbières vinifiaient du Carignan pur récolté dans des comportes en bois, puis macéré, grappes entières dans de très grands foudres en châtaignier. En hommage à une de mes grands-mères et au culte de Sainte Rita à Sète, cette cuvée 100% Carignan évoque l'enfance et le cinéma. Catherine Deneuve aime beaucoup Rita!
CÉPAGE	Carignan 100%
TERROIR	Vieux Carignans de plus de 60 ans. Deux parcelles inclinées de calcaires purs bordées par un petit bois de garrigue très sauvage appelées les "Rompues" car on s'y "rompait" le dos en utilisant la pioche.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Plein nord, balayées par la tramontane dominante.
VINIFICATION	Recherche de la maturité. Le Carignan est le cépage le plus tardif, celui qui ne craint pas la sécheresse. Récolte manuelle en caissettes de 12 kg. Cuvaion en grappes entières de 15 jours à 1 mois ; pressurage dans un petit pressoir vertical, cages bois avec scourtins en fibre naturelle d'Esparto. Assemblage presse et goutte. Fermentation alcoolique lente en petites cuves.
ÉLEVAGE	En cuve pendant 15/18 mois, soutirages réguliers, parfois avec aération légère. Clarification naturelle du vin qui se dépose doucement lors de l'hiver.
DÉGUSTATION	La macération en grappe entière apporte douceur, fraîcheur et fruit à ce cépage puissant et typiquement méditerranéen. Robe violine, pourpre. Parfum affirmé de garrigue chaude, de plantes médicinales, de menthe, de thym... caractère complexe, parfois oriental et étonnante fraîcheur en bouche. Association gastronomique Revue 12°5 spécial Carignan.
GASTRONOMIE	Salmis de pintade; Tagliatelles fraîches à l'effiloché de bœuf-sauce vigneronne; Entrecôte grillée aux sarments de vignes; Risotto à l'encre de seiche; Pâtés et terrines de grand-mères; Desserts tout chocolat
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	Grand potentiel de garde. Entre 7 à 12 ans. Peut être décanté en carafe pour "ouvrir" le vin et lui permettre de gagner en fruit et en souplesse.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	13 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



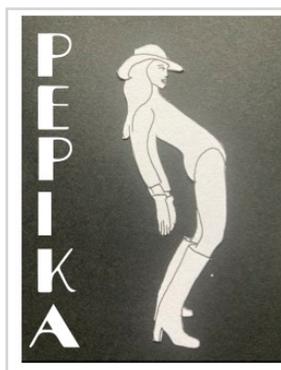
CUVÉE	Monts & Merveilles
MILLÉSIME	2019
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Une Syrah de garde nordiste.
HISTOIRE	En 2014, au moment de réaliser l'assemblage de la cuvée Far Ouest, 300 litres de vins de la parcelle "Syrah du Triangle" ont été mis de côté tant le goût unique de cette petite cuve me plaisait ! Cela a donné quelques rares magnums (j'avais trop peu de vin pour le mettre dans des bouteilles de 75Cl.) qui ont eu un succès immédiat. La cuvée Monts et Merveilles était née.
CÉPAGE	Syrah 100%
TERROIR	Une seule parcelle de Syrah : la Syrah du Triangle de 60 ans. Calcaires lacustres, terres très filtrantes.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. La parcelle est plein nord, froide, très exposée au vent, les grappes de raisins sont millerandées, d'où de petits fruits et une extrême biodiversité.
VINIFICATION	Récolte manuelle en caissettes de 12 kg. Egrappage des baies très doux. Cuvaision de 3 semaines environ très lente avec achèvement de la fermentation alcoolique et pressurage très lent dans le petit pressoir vertical cage bois avec des scourtins en Esparto qui filtrent naturellement les jus écoulés. Mélange presse et coule .
ÉLEVAGE	Élevage en cuve pendant 15 mois au moins, soutirages légers pour éliminer les lies. La couleur est très intense, et une partie du dépôt est souvent dans la bouteille car le vin n'est pas filtré.
DÉGUSTATION	Couleur très sombre aux reflets violets d'encre. Fruits noirs intenses au nez avec des parfums aux arômes de fruits noirs très mûrs myrtille et griotte. Quand on a la patience de l'attendre on sent la violette caractéristique qui se transforme avec le vieillissement vers des notes plus complexes où se mêlent le musc, la truffe, le cuir, le moka et des pointes épicées.
GASTRONOMIE	Macaronade sétoise; Oeufs en meurette; Poulet frites; Côte de boeuf grillée aux sarments de vigne; Salmis de pintade; Araignée de porc citronnelle grillée
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	Potentiel de garde important. Il ne reste aucun magnum de 2014 malheureusement!
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	13 %VOL.
FILTRATION	Non filtré



mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



CUVÉE	PEPIKA
MILLÉSIME	MILLÉSIME 2022
DÉNOMINATION	DÉNOMINATION Vin de France
COULEUR	Rosé pivoine
HISTOIRE	Enfant, ma grand mère originaire d'Andalousie me permettait de boire le vin de la famille mélangé à de la limonade. Pépika, à la couleur rose pivoine, pétille naturellement d'un fruit frais.
CÉPAGE	Cinsault avec une pointe de Carignan
TERROIR	Deux petites terrasses argilo calcaires avec des graves fines.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Les expositions sont nord et nord-Est.
VINIFICATION	Naturelle, 20gr de sucre - Fermentation en bouteilles
DÉGUSTATION	Robe pivoine - rose pêche de vigne, assez floral, rond en bouche, tout en fraîcheur - 7gr de sucres résiduels à la mise en bouteilles
GASTRONOMIE	Gambas marinée - Tatami de boeuf - Lieu noir à la crème de chorizo
SERVICE	14 °C
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12 %
FILTRATION	Filtration grossière pour éviter une trop grande pression dans la bouteille