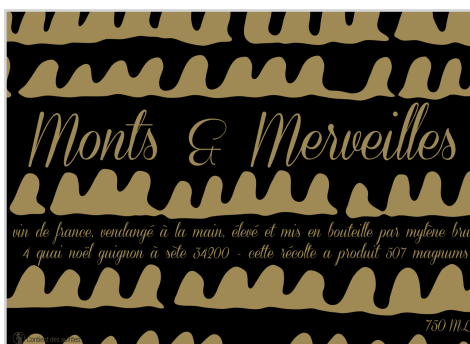




mb@domainemylenebru.fr

+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