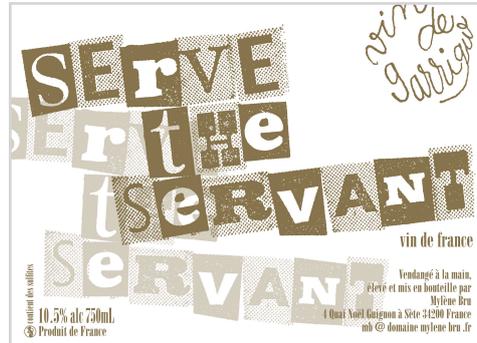




[mb@domainemylenebru.fr](mailto:mb@domainemylenebru.fr)

+33 (0) 6 83 08 97 30

[www.domainemylenebru.fr](http://www.domainemylenebru.fr)



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