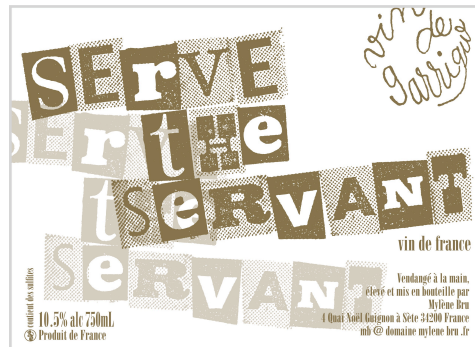




mb@domainemylenebru.fr

+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; huîtres & coquillages; desserts fruités.
SERVICE	13 - 14 C
POTENTIEL	2 à 3 ans.
CERTIFICATION	Ab agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12,5 %
FILTRATION	Non filtré