



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

+33 (0) 6 83 08 97 30

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



<b>CUVÉE</b>	Zingara
<b>MILLÉSIME</b>	2021
<b>DÉNOMINATION</b>	Vin de France
<b>COULEUR</b>	Blanc
	<b>Marsanne sauvage en garrigue</b>
<b>HISTOIRE</b>	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.
<b>CÉPAGE</b>	Marsanne 100%
<b>TERROIR</b>	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.
<b>CLIMAT</b>	Méditerranéen, chaud et sec. Exposition nord-ouest.
<b>VINIFICATION</b>	Vendange manuelle en caissettes de 12 kg. Pressurage direct, léger débourage et fermentation alcoolique à température basse (17°C/18°C).
<b>ÉLEVAGE</b>	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.
<b>DÉGUSTATION</b>	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.
<b>GASTRONOMIE</b>	Tielle de Sète; Huitres & coquillages; Sushis & sashimis; Turbo grillé au beurre blanc truffé; Ceviche de loup, piments et citrons du jardin; Dim Sum; Fromages
<b>SERVICE</b>	13 - 14 °C
<b>POTENTIEL</b>	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.
<b>CERTIFICATION</b>	AB Agriculture Bio
<b>DEGRÉ ALCOOL</b>	13 %VOL.
<b>FILTRATION</b>	Non filtré