

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

100% Merlot

RENDEMENT

40hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaires sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

8 ans

VENDANGES

100% manuelles



Le Jardin 2010

VINIFICATION

cuvaïson de 8 jours en vendanges entières, décuvaïge à 1030° de densité, vin de goutte et vin de presse assemblé après élevage, mis en bouteille sans collage ni filtration, 2g de so2 à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

11 mois en vieilles barriques (90%), neuve (10%)

VIEILLISSEMENT

Vin de garde, qui atteindra son appogée d'ici 5 à 10 ans.

PRODUCTION

2500 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonne 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5°

ÉTIQUETTE

Etiquette réalisée par Jean Verame

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17°.

ACCOMPAGNEMENTS

Une belle pièce de viande, tout comme des plats plus élaborés sans tendre sur l'épicé iront divinement bien avec le Jardin.

DEGUSTATION

Le Jardin donne ici un Merlot d'une très grande finesse avec des sensations de fraise gariguette au nez, une robe d'un rouge profond avec des reflets bleutés. En bouche on retrouve la fraise gariguette, sans la puissance et la tannicité des merlots de Bordeaux.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

100% Merlot

RENDEMENT

40hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaires sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

9 ans

VENDANGES

100% manuelles



Le Jardin

2011

VINIFICATION

cuvaion de 8 jours en vendanges entières, décuvaage à 1030° de densité, vin de goutte et vin de presse assemblé après élevage, mis en bouteille sans collage ni filtration, 2g de so2 à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

12 mois en vieilles barriques (50%), neuve (50%)

VIEILLISSEMENT

Vin de garde, qui atteindra son appogée d'ici 5 à 10 ans.

PRODUCTION

2200 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonne 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5°

ÉTIQUETTE

Etiquette réalisée par Jean Verame

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17°.

ACCOMPAGNEMENTS

Une belle pièce de viande, tout comme des plats plus élaborés sans tendre sur l'épicé iront divinement bien avec le Jardin.

DEGUSTATION

Le Jardin donne ici un Merlot d'une très grande finesse avec des sensations de fraise gariguette au nez, une robe d'un rouge profond avec des reflets bleutés. En bouche on retrouve la fraise gariguette, sans la puissance et la tannicité des merlots de Bordeaux.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

100% roussane

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

15 ans

VENDANGES

100 % manuelles



La Carrée

2010

VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation en cuve, puis entonnage,
sans filtration ni collage, 2g de so2 avant la mise en
bouteille.

ÉLEVAGE

9 mois en barriques neuves (35%) et le reste en vieilles
barriques (65%)

VIEILLISSEMENT

Vin de garde

PRODUCTION

1800 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonnes 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

ETIQUETTE

Illustration de l'étiquette par l'artiste Jean Véraime

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 12°. Carafage possible, voir conseillé si le vin semble fermé.

ACCOMPAGNEMENTS

Les plats à base de poissons, tout comme les plats relativement épicés
s'accompagne parfaitement bien avec ce vin d'un grande finesse.

DEGUSTATION

La carrée nous livre ici une Roussane aliant fraîcheur et finesse à merveille
sans jamais aller sur l'amertume. Un très grand vin!



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

100% roussane

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

16 ans

VENDANGES

100 % manuelles



La Carrée

2011

VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation en cuve, puis entonnage,
sans filtration ni collage, 2g de so2 avant la mise en
bouteille.

ÉLEVAGE

9 mois en barriques neuves (40%) et le reste en vieilles
barriques (60%)

VIEILLISSEMENT

Vin de garde

PRODUCTION

1800 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteille bourgogne authentique 75 cl

DONNÉES TECHNIQUES

14° alc

ETIQUETTE

Illustration de l'étiquette par l'artiste Jean Véraime

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 12°. Carafage possible, voir conseillé si le vin semble fermé.

ACCOMPAGNEMENTS

Les plats à base de poissons, tout comme les plats relativement épicés
s'accompagne parfaitement bien avec ce vin d'un grande finesse.

DEGUSTATION

La carrée nous livre ici une Roussane aliant fraîcheur et finesse à merveille
sans jamais aller sur l'amertume. Un très grand vin!



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

100% roussane

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uvase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

17 ans

VENDANGES

100 % manuelles



La Carrée

2012

VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation en cuve, puis entonnage,
sans filtration ni collage, 2g de so2 avant la mise en
bouteille.

ÉLEVAGE

12 mois en barriques neuves (40%) et le reste en vieilles
barriques (60%)

VIEILLISSEMENT

Vin de garde

PRODUCTION

1800 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteille bourgogne authentique 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

14° alc

ETIQUETTE

Illustration de l'étiquette par l'artiste Jean Véraime

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 12°. Carafage possible, voir conseillé si le vin semble fermé.

ACCOMPAGNEMENTS

Les plats à base de poissons, tout comme les plats relativement épicés
s'accompagnent parfaitement bien avec ce vin d'une grande finesse.

DEGUSTATION

La carrée nous livre ici une Roussane qui allie fraîcheur et finesse à merveille
sans jamais aller sur l'amertume. Un très grand vin!



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

Grenache Noir,
Syrah, Cabernet
Sauvignon,
Mourvèdre, Cinsault

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaire sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

26 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Papillon rouge 2010

VINIFICATION

vendange entière, macération de 2 semaines, levures
indigènes, sans so2 ajouté, mis en bouteille sans collage ni
filtration.

ÉLEVAGE

Cuve béton

VIEILLISSEMENT

Si correctement conservé, à boire dans les 5 ans.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles Bourguignonnes 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5%vol.- Acidité Totale : 3 ,45 - pH : 3,88

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°.

ACCOMPAGNEMENTS

DEGUSTATION

Une fraîcheur et du fruit, soutenu pas une tannicité un peu plus prononcée
que les autres années



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APPELLATION

Vin de France

CEPAGES

Grenache Noir,
Syrah, Cinsault

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uvase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaire sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

25 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Papillon rouge 2011

VINIFICATION

Macération en vendanges entières de 6 jours, décuage à 1030 de densité, fin de fermentation alcoolique en cuve béton. vinifier et mis en bouteille sans sulfites ajoutés, ni collage ni filtration.

ÉLEVAGE

Cuve béton

VIIEILLISSEMENT

Si correctement conservé, à boire dans les 5 ans.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles Bourguignonnes 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5% vol.; pH : 3,7; so2 Total : 25; so2 Libre : <5

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°

ACCOMPAGNEMENTS

Plats froids tel que salade, ou peu relevés.

DEGUSTATION

Une fraîcheur énorme et du fruit! un vin glouglou comme on aime.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APPELLATION

Vin de France

CEPAGES

Grenache Noir,
Syrah, Mourvèdre

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaire sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

26 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Papillon rouge 2012

VINIFICATION

Macération en vendanges entières de 5 jours, décuvage à 1040 de densité, fin de fermentation alcoolique en cuve béton. vinifier et mis en bouteille sans sulfites ajoutés, ni collage ni filtration.

ÉLEVAGE

Cuve béton

VEILLISSEMENT

Si correctement conservé, à boire dans les 5 ans.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles Bourguignonnes 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5% vol.; pH : 3,7; so2 Total : 25; so2 Libre : <5

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°

ACCOMPAGNEMENTS

Planche de charcuterie ou plats peu épicés peuvent s'accorder parfaitement avec le papillon rouge.

DEGUSTATION

Une fraîcheur énorme et du fruit! un vin glouglou comme on aime.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

Grenache Noir,
Syrah, Mourvèdre

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaire sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

27 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Papillon rouge 2013

VINIFICATION

Macération en vendanges entières de 5 jours, décuvage à 1040 de densité, fin de fermentation alcoolique en cuve béton. vinifier et mis en bouteille sans sulfites ajoutés, ni collage ni filtration.

ÉLEVAGE

Cuve béton

VEILLISSEMENT

Si correctement conservé, à boire dans les 5 ans.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles Bourguignonnes 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5% vol.; pH : 3,8 so2 Total : 25; so2 Libre : <5

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°

ACCOMPAGNEMENTS

Planche de charcuterie ou plats peu épicés peuvent s'accorder parfaitement avec le papillon rouge.

DEGUSTATION

Une fraîcheur énorme et du fruit! un vin glouglou comme on aime.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Grenache Blanc, Rolle,
Roussane, Chardonnay,
Muscat Petit Grains

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uvase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

18 ans

VENDANGES

100 % manuelles



Le Papillon Blanc 2010

VINIFICATION

Pressurage direct, écoulage en cuve béton, entonnage en
fin de fermentation alcoolique, sans sulfite, ni collage, ni
filtration

ÉLEVAGE

Vieilles barriques sur lies fines pendant 5 mois

VIEILLISSEMENT

Si bien conservé, dans une cave à 14°, à consommer dans les
5ans environ.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourgignonne tradition 75cl Feuille Morte

DONNÉES TECHNIQUES

13,7%VOL.- Acidité Totale : 3,50- pH : 3,48- So2 Total : 22-
So2 Libre : 0 (Données Mars 2011)

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 12°

ACCOMPAGNEMENTS

Un choix délicat pour ce millésime blanc sans soufre ajouté. Le mieux est
encore de le boire simplement!

DEGUSTATION

Un vin d'une belle fraîcheur, avec un nez de fruit oscillant entre pêche et
abricot



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APPELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Grenache Blanc, Rolle,
Roussane, Chardonnay,
Muscat Petit Grains

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

20 ans

VENDANGES

100 % manuelles



Le Papillon Blanc 2012

VINIFICATION

Pressurage direct, écoulage en cuve béton, entonnage en
fin de fermentation alcoolique, sans sulfitage, ni collage, ni
filtration

ÉLEVAGE

Vieilles barriques sur lies fines pendant 5 mois

VIEILLISSEMENT

Si bien conservé, dans une cave à 14°, à consommer dans les
15ans environ.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourgignonne tradition 75cl Feuille Morte

DONNÉES TECHNIQUES

13,2%vol. - pH : 3,43- A.T. : 3,45 - so2 Total : 28 - so2 Libre :
0 (données décembre 2012)

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 12°

ACCOMPAGNEMENTS

Un choix délicat pour ce milésime blanc sans soufre ajouté. Le mieux est
encore de le boire simplement!

DEGUSTATION

Un vin d'une belle fraîcheur, avec un nez de fruit oscillant entre pêche et
abricot



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Grenache Blanc, Rolle,
Roussane, Chardonnay,
Muscat Petit Grains

RENDEMENT

45hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

17 ans

VENDANGES

100 % manuelles



Le Grand Blanc

2007

VINIFICATION

Pressurage direct, écoulage en barrique en pleine
fermentation, pas de levure exogène, pas de sulfite à la
vendange, batonnage sur lies, collage et 2g de so2 à la mise

ÉLEVAGE

en barriques de 225l et 350l, de deux vins jusqu'à sept vins

VIEILLISSEMENT

Vin de garde

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bourgogne Tradition 75cl antique, caisse de 12 bouteilles

DONNÉES TECHNIQUES

13,5°vol, Acidité Totale : 3,64,
pH : 3,44, SO2 Total : 73

ETIQUETTE

Le grand M réalisée par Henri Meliani

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 10°/12°.

ACCOMPAGNEMENTS

Le grand blanc est un vin qui peut s'accorder avec quasiment tout. Son
assemblage lui permet d'être dégusté autant en apéritif, qu'avec une entrée
froide, un poisson ou une viande blanche, mais également avec les fromages.

DEGUSTATION

Le grand blanc est réellement un vin atypique, en effet, il ne se goute jamais
deux fois de la même manière que ce soit à l'ouverture, assez frais, avec
quelques degrés de plus, ou plusieurs heures d'ouverture. Tour à tour, on
découvre les différentes notes fruitées des divers cépages que composent le
grand blanc.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Grenache Blanc, Rolle,
Roussane, Chardonnay,
Muscat Petit Grains

RENDEMENT

18hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

18 ans

VENDANGES

100 % manuelles



Le Grand Blanc

2008

VINIFICATION

Pressurage direct, début de fermentation en cuve béton
puis écoulage en barrique. pas de collage, ni filtration.

ÉLEVAGE

en barriques de 225l et 350l, de deux vins jusqu'à sept vins

VIEILLISSEMENT

Vin de garde

PARTICULARITÉ

Millésime atypique, de part sa faible proportion de
Chardonnay.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bourgogne Tradition 75cl antique, caisse de 12 bouteilles

DONNÉES TECHNIQUES

13,5%vol.; A.T. : 4,11; pH : 3,37; SO2 Total : 48 (données
septembre 2009)

ETIQUETTE

Le grand M réalisée par Henri Meliani

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 10°/12°.

ACCOMPAGNEMENTS

Le grand blanc est un vin qui peut s'accorder avec quasiment tout. Son
assemblage lui permet d'être dégusté autant en apéritif, qu'avec une entrée
froide, un poisson ou une viande blanche, mais également avec les fromages.

DEGUSTATION

Le grand blanc est réellement un vin atypique, en effet, il ne se goute jamais
deux fois de la même manière que ce soit à l'ouverture, assez frais, avec
quelques degrés de plus, ou plusieurs heures d'ouverture. Tour à tour, on
découvre les différentes notes fruitées des divers cépages que composent le
grand blanc.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APPELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Grenache Blanc, Rolle,
Roussane, Chardonnay,
Muscat Petit Grains

RENDEMENT

40hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

19 ans

VENDANGES

100 % manuelles



Le Grand Blanc

2009

VINIFICATION

Pressurage direct avec des levures indigènes, sans so2
ajouté à la vinification, fermentation en barriques de 228l,
ajout de sulfites après la malolactique faites.

ÉLEVAGE

Un an en barrique sur lies fines, puis un an en cuve.
Mis en bouteille sans collage ni filtration

PARTICULARITÉ

Millésime très solaire de part de ses notes de fruits
exotique comme l'ananas, la passion, etc...

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bourgogne Tradition 75cl antique, caisse de 12 bouteilles

DONNÉES TECHNIQUES

ETIQUETTE

Le grand M réalisée par Henri Meliani

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 10°/12°.

ACCOMPAGNEMENTS

Le grand blanc est un vin qui peut s'accorder avec quasiment tout. Son
assemblage lui permet d'être dégusté autant en apéritif, qu'avec une entrée
froide, un poisson ou une viande blanche, mais également avec les fromages.

DEGUSTATION

Le grand blanc est réellement un vin atypique, en effet, il ne se goute jamais
deux fois de la même manière que ce soit à l'ouverture, assez frais, avec
quelques degrés de plus, ou plusieurs heures d'ouverture. Tour à tour, on
découvre les différentes notes fruitées des divers cépages que composent le
grand blanc.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Grenache Blanc, Rolle,
Roussane, Chardonnay,
Muscat Petit Grains

RENDEMENT

40hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

20 ans

VENDANGES

100 % manuelles



Le Grand Blanc

2010

VINIFICATION

Pressurage direct avec des levures indigènes, sans so2
ajouté à la vinification, fermentation en barriques de 228l,
ajout de sulfites après la malolactique faites.

ÉLEVAGE

Environ 8 mois en barrique sur lies fines, puis un an en
cuve.

Mis en bouteille sans collage ni filtration

PARTICULARITÉ

Très bel équilibre du millésime avec des notes de fruits
exotique comme l'ananas, la passion, etc...

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bourgogne Tradition 75cl antique, caisse de 12 bouteilles

DONNÉES TECHNIQUES

ETIQUETTE

Le grand M réalisée par Henri Meliani

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 10°/12°.

ACCOMPAGNEMENTS

La grande force du grand est que c est un vin qui peut s'accorder avec tout.
Son assemblage lui permet d'être déguster autant en apéritif, qu'avec une
entrée froide, un poisson ou une viande blanche, et également un fromage
blanc comme par exemple un fromage de chèvre.

DEGUSTATION

Le grand blanc est réellement un vin atypique, en effet, il ne se goute jamais
deux fois de la même manière que ce soit à l'ouverture, assez frais, avec
quelques degrés de plus, ou plusieurs heures d'ouverture. Tour à tour, on
découvre les différentes notes fruités des divers cépages que composent le
grand blanc.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APPELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Grenache Blanc, Rolle,
Roussane, Chardonnay,
Muscat Petit Grains

RENDEMENT

40hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

22 ans

VENDANGES

100 % manuelles



Le Grand Blanc

2011

VINIFICATION

Pressurage direct avec des levures indigènes, sans so2
ajouté à la vinification, fermentation en barriques de 228l,
ajout de sulfites après la malolactique faites.

ÉLEVAGE

Environ 12 mois en barrique sur lies fines, puis un an en
cuve.

Mis en bouteille sans collage ni filtration

PARTICULARITÉ

Très bel équilibre du millésime. Assemblage de tous les
cépages dès la vinification pour la 1ère fois.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bourgogne Tradition 75cl antique, caisse de 12 bouteilles

DONNÉES TECHNIQUES

ETIQUETTE

Le grand M réalisée par Henri Meliani

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 10°/12°.

ACCOMPAGNEMENTS

Le grand blanc est un vin qui peut s'accorder avec quasiment tout. Son
assemblage lui permet d'être dégusté autant en apéritif, qu'avec une entrée
froide, un poisson ou une viande blanche, mais également avec les fromages.

DEGUSTATION

Le grand blanc est réellement un vin atypique, en effet, il ne se goute jamais
deux fois de la même manière que ce soit à l'ouverture, assez frais, avec
quelques degrés de plus, ou plusieurs heures d'ouverture. Tour à tour, on
découvre les différentes notes fruitées des divers cépages que composent le
grand blanc.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

A.O.C. Les Baux
de Provence

CEPAGES

Grenache Noir (80%),
Syrah (20%),

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Débris alluvionnaires
du quaternaire, grave
et sable.

AGE DES VIGNES

37 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Clos Milan

2002

VINIFICATION

100% raisin. Assemblage par terroir, directement en cuve
béton. Macérations après fermentation de 3 semaines.

ÉLEVAGE

Sur lies fines donc pas de sulfitage. Ni filtration, ni collage
pour garder toute la matière. Élever en barriques pendant
12 mois. Mis en bouteille par gravité.

VIEILLISSEMENT

Vin de garde, apogée 2010

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bordelaises réserves antiques 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12° - Acidité totale : 3,50- pH : 3,70 SO2 tot. : 89

ETIQUETTE

Etiquette réalisée par Christophe Boudier

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17° avec un carafage obligatoire

ACCOMPAGNEMENTS

Aigre doux d'écrevisses & d'anchois fumés à l'aubergine grillée, côtelettes
d'agneau, pavé de bœuf au poivre & gingembre.

DEGUSTATION

Très bel équilibre. Fluidité, finesse, longueur. Arômes de chocolat doux tout en
souplesse !



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

A.O.C. Les Baux
de Provence

CEPAGES

Grenache Noir (80%),
Syrah (20%),

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Débris alluvionnaires
du quaternaire, grave
et sable.

AGE DES VIGNES

38 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Clos Milan

2003

VINIFICATION

100% raisin. Assemblage par terroir, directement en cuve
béton. Macérations après fermentation de 3 semaines.

ÉLEVAGE

Sur lies fines donc pas de sulfitage. Ni filtration, ni collage
pour garder toute la matière. Élever en barriques pendant
12 mois. Mis en bouteille par gravité.

VIEILLISSEMENT

Vin de garde de 15 à 20 ans minimum

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bordelaises réserves antiques 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

14°,35 - Acidité totale : 3,96 - pH : 3,70 - SO2 tot : 82

ETIQUETTE

Etiquette réalisée par Christophe Boudier

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16° avec un carafage obligatoire

ACCOMPAGNEMENTS

Gigot des alpillles au confit d'ail / ris de veau au morilles / cote de veau rosé
fève / gingembre à la peau d'orange confite

DEGUSTATION

Vin d'une onctuosité toute méridionale, rehaussé de senteurs et de goûts de
la végétation locale, ce qui lui donne une fraîcheur que le millésime n'a pas
donné dans la majorité des cas.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

A.O.C. Les Baux
de Provence

CEPAGES

Grenache Noir (80%),
Syrah (20%),

RENDEMENT

40hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Débris alluvionnaires
du quaternaire, grave
et sable.

AGE DES VIGNES

39 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Clos Milan

2004

VINIFICATION

100% raisin. Assemblage par terroir, directement en cuve
béton. Macérations après fermentation de 3 semaines.

ÉLEVAGE

Sur lies fines donc pas de sulfitage. Ni filtration, ni collage
pour garder toute la matière. Élever en barriques pendant
12 mois. Mis en bouteille par gravité.

VIEILLISSEMENT

Vin de garde de 15 à 20 ans minimum

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bordelaises réserves antiques 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

14%vol.- Acidité Totale : 3,48- pH : 3,73- so2 total : 94

ETIQUETTE

Etiquette réalisée par Olivier Armand: plage des saintes marie
de la mer

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17° avec un carafage obligatoire

ACCOMPAGNEMENTS

viande rouge, gibiers, plats assez relevés s'accompagne très bien avec ce
millésime 2004.

DEGUSTATION

la puissance que développe ce 2004 démontre que le terroir
du clos est vraiment à part. En effet, 2004 est à la fois un vin
puissant mais avec une finesse apportée par un long élevage
de 12 mois, qui ne laisse de place au côté alcooleux du vin.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

A.O.C. Les Baux
de Provence

CEPAGES

Grenache Noir (75%),
Syrah (20%),
Cabernet Sauvignon (5%)

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Débris alluvionnaires
du quaternaire, grave
et sable.

AGE DES VIGNES

40 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Clos Milan

2005

VINIFICATION

100% raisin. Assemblage par terroir, directement en cuve
béton. Macérations après fermentation de 3 semaines.

ÉLEVAGE

Barriques 12 mois

VIEILLISSEMENT

Vin de garde

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bordelaises réserves antiques 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

13,5%vol - Acidité Totale : 3,46 - pH : 3,75 - SO₂
total : 43- SO₂ Libre : 5 (données mars 2011)

ETIQUETTE

le bacchus d'Antoine Solomounkha

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17° avec un carafage obligatoire

ACCOMPAGNEMENTS

2005 étant un millésime un peu plus léger, il n'empêche que comme les autres
clos, il s'accompagne très bien de viandes, chacuteries, et autres plats épicés.

DEGUSTATION

A la dégustation, on dénote des arômes poivrés et épicés. La bouche est
ronde et suave. Il est un l'un des clos les moins tanniques.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

A.O.C. Les Baux
de Provence

CEPAGES

Grenache Noir (75%),
Syrah (20%),
Mourvèdre (5%)

RENDEMENT

40hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Débris alluvionnaires
du quaternaire, grave
et sable.

AGE DES VIGNES

41 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Clos Milan

2006

VINIFICATION

100% raisin. Assemblage par terroir, directement en cuve
béton. Macération courte de 5 jours en grappe entières,
décuvage à 1050 de densité

ÉLEVAGE

Sur lies fines donc pas de sulfitage. Ni filtration, ni collage
pour garder toute la matière. Élever en barriques pendant
12 mois. Mis en bouteille par gravité.

VIEILLISSEMENT

Vin de garde de 15 à 20 ans minimum

PRODUCTION

10000 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bordelaises réserves antiques 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

14%vol.- Acidité Totale : 3,48- pH : 3,73- so2 total : 94

ETIQUETTE

Tableau du peintre Claude Manesse représentant l'automne en
bourgogne.

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17° avec un carafage obligatoire

ACCOMPAGNEMENTS

Comme tous les clos milan, le 2006 va très bien avec des plats assez relevés
comme par exemple, un belle entrecote avec des pommes sautés.

DEGUSTATION

Au nez, le 2006 développe un bouquet assez puissant, et en
bouche, une forte matière avec des tannins assez marqués qui
demandent encore quelques années pour se fondre, et appellera
donc à être un grand millésime.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de table de France

CEPAGES

Grenache Noir (80%),
Syrah (20%),

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Certifié en AB par
Qualité France.

TYPE DE SOL

Débris alluvionnaires
du quaternaire, grave
et sable.

AGE DES VIGNES

42 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Clos Milan

2007

VINIFICATION

Vendanges entières, macération courte de 8 jours,
vinification sans so2, ni collage ni filtration. Mis en bouteille
avec 2g de so2.

ÉLEVAGE

24 mois en vieilles barriques et 24 mois en cuve béton

VIEILLISSEMENT

Vin de garde de 20 à 30 ans minimum

PRODUCTION

10000 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonne s75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

14% vol.; pH : 3,64; A.T. : 3,87; so2 Total : 32;

ETIQUETTE

Illustration de l'étiquette par le peintre Philip Doherty.

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17° avec un carafage obligatoire.

ACCOMPAGNEMENTS

Pour l'accompagnement, préférez des viandes rouges, du gibier ou bien des plats assez relevés.

DEGUSTATION

2007 a été une très belle année avec des jus d'une richesse incroyable, et qui donnent à ce millésime du Clos Milan un équilibre en fraîcheur, tannicité et finesse jamais égalé pour cette cuvée. A la dégustation, on dénote des arômes de cacao, sans son amertume .



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de table de France

CEPAGES

Grenache Noir, Syrah,
Cabernet Sauvignon,
Cinsault, Mourvèdre

RENDEMENT

45hl/ha

CULTURE

Certifié en AB par
Qualité France.

TYPE DE SOL

Eboulis calcaires sur sous
sol de marnes Bleues

AGE DES VIGNES

18 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Vallon

2007

VINIFICATION

Macération courte en vendanges entières,
cépages assemblés dès la vinification, écoulage
en barrique.

ÉLEVAGE

12 mois en vieilles barrique

VIEILLISSEMENT

Vin de garde de 10 à 15 ans

PARTICULARITÉ

Le Vallon remplace la cuvée Domaine Milan à partir du
millésime 2007, le vin étant en vin de table

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bouguignones 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

13,5%vol.; A.T. : 3,68; pH : 3,58; SO2 Total : 63 (données d'
Octobre 2010)

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17°

ACCOMPAGNEMENTS

Le Vallon 2007 est un assez polyvalent: il s'accompagnera très bien avec des
plats simple, comme de plats très élaborés.

DEGUSTATION

Très belle fraîcheur pour ce millésime 2007 ou les jus on été particulièrement
bon. 2007 est un millésime très balancé entre faicheur et tannicité.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de table de France

CEPAGES

Grenache Noir, Syrah,
Cabernet Sauvignon,
Cinsault, Mourvèdre

RENDEMENT

45hl/ha

CULTURE

Certifié en AB par
Qualité France.

TYPE DE SOL

Eboulis calcaires sur sous
sol de marnes Bleues

AGE DES VIGNES

19 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Vallon

2008

VINIFICATION

Macération courte en vendanges entières,
cépages assemblés dès la vinification, écoulage
en barrique.

ÉLEVAGE

12 mois en vieilles barriques

VIEILLISSEMENT

Vin de garde de 10 à 15 ans

PARTICULARITÉ

Le Vallon remplace la cuvée Domaine Milan à partir du
millésime 2007, le vin étant désormais en vin de table.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bouguignones 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17°

DEGUSTATION

2008 est une année à Syrah, donc un millésime assez acide avec de notes de
fruits rouges tels que la groseille ou la myrtille.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de table de France

CEPAGES

Grenache Noir, Syrah,
Cabernet Sauvignon,
Cinsault, Mourvèdre

RENDEMENT

45hl/ha

CULTURE

Certifié en AB par
Qualité France.

TYPE DE SOL

Eboulis calcaires sur sous
sol de marnes Bleues

AGE DES VIGNES

20 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Vallon

2009

VINIFICATION

Macération courte en vendanges entières,
cépages assemblés dès la vinification, écoulage
en barrique.

ÉLEVAGE

12 mois en vieilles barriques

VIEILLISSEMENT

Vin de garde de 10 à 15 ans

PARTICULARITÉ

Le Vallon remplace la cuvée Domaine Milan à partir du
millésime 2007, le vin étant désormais en vin de table.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bouguignones 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17°

DEGUSTATION

2009 est un millésime assez solaire, cela nous a donné un vin d'une belle
fraicheur, et d'une finesse encore inégalé pour cette cuvée du Vallon, qui se
rapproche d'aromes de pinot noir.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de table de France

CEPAGES

Grenache Noir, Syrah,
Cabernet Sauvignon,
Cinsault, Mourvèdre

RENDEMENT

45hl/ha

CULTURE

Certifié en AB par
Qualité France.

TYPE DE SOL

Eboulis calcaires sur sous
sol de marnes Bleues et
Débris alluvionnaires
du quaternaire, grave
et sable.

AGE DES VIGNES

19 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le M.G.O

Non millésimé

VINIFICATION

Macération courte en vendanges entières,
cépages assemblés dès la vinification, écoulage
en barrique.

ÉLEVAGE

12 mois minimum en vieilles barriques

VIEILLISSEMENT

Vin de garde de 10 à 15 ans

PARTICULARITÉ

Le MGO est un assemblage des cuvées Vallon et Clos
Milan sur plusieurs millésimes (2006, 2007, 2009)

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bougonnones 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°

ACCOMPAGNEMENTS

Planches de charcuterie et ou de fromage s'accompagne très bien avec le
MGO.

DEGUSTATION

très grande faicheur, beaucoup de fruits avec une matière assez présente.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de table de France

CEPAGES

Grenache Noir, Syrah,
Cabernet Sauvignon,
Cinsault, Mourvèdre

RENDEMENT

45hl/ha

CULTURE

Certifié en AB par
Qualité France.

TYPE DE SOL

Eboulis calcaires sur sous
sol de marnes Bleues et
Débris alluvionnaires
du quaternaire, grave
et sable.

AGE DES VIGNES

20 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le M.G.O²

Non millésimé

VINIFICATION

Macération courte en vendanges entières,
cépages assemblés dès la vinification, écoulage
en barrique.

ÉLEVAGE

12 mois minimum en vieilles barriques

VIEILLISSEMENT

Vin de garde de 10 à 15 ans

PARTICULARITÉ

Le MGO 2 est un assemblage de la cuvées du Vallon sur
plusieurs millésimes, essentiellement 2009 et 2011.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bouguignones 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°

ACCOMPAGNEMENTS

Planches de charcuterie et ou de fromage s'accompagne très bien avec le
MGO.

DEGUSTATION

très grande faicheur, beaucoup de fruits avec une belle matière et une grosse
buvabilité.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de table de France

CEPAGES

Grenache Noir

RENDEMENT

45hl/ha

CULTURE

Certifié en AB par
Qualité France.

TYPE DE SOL

Eboulis calcaires sur sous
sol de marnes Bleues et
Débris alluvionnaires
du quaternaire, grave
et sable.

AGE DES VIGNES

25 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le S&X

2012

VINIFICATION

Macération courte en vendanges entières,
écoulage en barrique.

ÉLEVAGE

12 mois en vieilles barriques

VIEILLISSEMENT

Vin de garde de 10 à 15 ans

PARTICULARITÉ

Le S&X est une cuvée originale issue d'une idée brillante
de notre maître de chai Sebastien Xavier. C'est une
Grenache noir 100%, ramassée en fin de vendange presque
sur-maturée.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bouguignones 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

14°ALC

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°

ACCOMPAGNEMENTS

DEGUSTATION

Grande Fraicheur sur des arômes de café, cacao...



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

Grenache noir, syrah,
merlot

RENDEMENT

35 HL/ha

CULTURE

Biologique certification
par Qualité France SAS

TYPE DE SOL

Argilo calcaire

AGE DES VIGNES

Grenache Noir (50 ans)
Syrah & Merlot (6 ans)

VENDANGES

Mannuelles



Le Jardin

2009

VINIFICATION

Pressurage direct, sans enzyme, sans acide tartrique, avec
des levures sauvage, pas de collage ni de filtration.

ÉLEVAGE

6 mois en barrique

PRODUCTION

6000 bouteilles

PARTICULARITÉ

dernier millésime du jardin rosé, le merlot étant désormais
vinifier en 100%

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonne

DONNÉES TECHNIQUES

Alc : 13,5% vol.; A.T : 3,29; pH : 3,51; so2 Total : 66

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 8°-10°

ACCOMPAGNEMENTS

A l'aveugle, dans un verre opaque, difficile de dire si c'est un
blanc, un rouge ou un rosé. Comme la plupart des rosés, il peut
très bien se boire en apéritif, ou alors tout au long d'un repas.

DEGUSTATION

Grenade, fraise, fleurs. Matière concentrée, fruitée, avec un petit aspect animal
et poivré. La sensibilité d'Henri Milan a fait naître un rosé original et complexe
où l'harmonie des cépages assemblés par terroir donne une finesse et un
grain unique en son genre.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

Mourvèdre

RENDEMENT

35 HL/ha

CULTURE

Biologique certification
par Qualité France SAS

TYPE DE SOL

Argilo calcaire

AGE DES VIGNES

8 ans

VENDANGES

Mannuelles



Ma Terre Rosé

2011

VINIFICATION

Pressurage direct, sans enzyme, sans acide tartrique, avec des levures sauvage, pas de collage ni de filtration.

ÉLEVAGE

Cuve Béton

PRODUCTION

3000 bouteilles

PARTICULARITÉ

Le mourvèdre du rosé 2011 vient de nos nouvelles vignes situées sur le plateau de la Crau près de la commune d'Eyragues.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonne

DONNÉES TECHNIQUES

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 8°-10°

ACCOMPAGNEMENTS

A l'aveugle, dans un verre opaque, difficile de dire si c'est un blanc, un rouge ou un rosé. Comme la plupart des rosés, il peut très bien se boire en apéritif, ou alors tout au long d'un repas.

DÉGUSTATION

Grenade, fraise, fleurs. Matière concentrée, fruitée, avec un petit aspect animal et poivré. La sensibilité d'Henri Milan a fait naître un rosé original et complexe où l'harmonie des cépages assemblés par terroir donne une finesse et un grain unique en son genre.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APPELLATION

Vin de France

CEPAGES

Mourvèdre, Grenache
Noir, Syrah

RENDEMENT

25 HL/ha

CULTURE

Biologique certification
par Qualité France SAS

TYPE DE SOL

Argilo calcaires sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

25 ans en moyenne

VENDANGES

Mannuelles



Ma Terre Rosé

2012

VINIFICATION

Pressurage direct du grenache noir, syrah et mourvèdre en saignée vinification en levure indigène, ni collage, ni filtration, 2G So2 à la mise.

ÉLEVAGE

Cuve Béton

PRODUCTION

2800 bouteilles

PARTICULARITÉ

Contrairement au 2011, le 2012 est composé de 3 cépages, et nous donne une couleur plus claire que le millésime précédent.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonne

DONNÉES TECHNIQUES

13% vol, pH/3,43 ; AT: 3,41 SO2 total : 91, SO2 libre 21.

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 8°-10°

ACCOMPAGNEMENTS

A l'aveugle, dans un verre opaque, difficile de dire si c'est un blanc, un rouge ou un rosé. Comme la plupart des rosés, il peut très bien se boire en apéritif, ou alors tout au long d'un repas.

DEGUSTATION

Grenade, fraise, fleurs. Matière concentrée, fruitée, avec un petit aspect animal et poivré. La sensibilité d'Henri Milan a fait naître un rosé original et complexe où l'harmonie des cépages assemblés par terroir donne une finesse et un grain unique en son genre.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APPELLATION

Vin de France

CEPAGES

Mourvèdre, Grenache
Noir, Syrah

RENDEMENT

25 HL/ha

CULTURE

Biologique certification
par Qualité France SAS

TYPE DE SOL

Argilo calcaires sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

25 ans en moyenne

VENDANGES

Mannuelles



Papillon Rosé

2013

VINIFICATION

Pressurage direct du grenache noir, syrah et mourvèdre
vinification en levure indigène, ni collage, ni filtration, sans
SO₂ ajouté.

ÉLEVAGE

Cuve Béton

PRODUCTION

9000 bouteilles

PARTICULARITÉ

Un rosé sans soufre 2013 avec une très bonne acidité qui
témoigne d'un millésime froid.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonne

DONNÉES TECHNIQUES

12,5% vol, pH/3,28 ; AT: 3,64 SO₂ total : >25, SO₂ libre 0.

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 8°-10°

ACCOMPAGNEMENTS

A l'aveugle, dans un verre opaque, difficile de dire si c'est un
blanc, un rouge ou un rosé. Comme la plupart des rosés, il peut
très bien se boire en apéritif, ou alors tout au long d'un repas.

DEGUSTATION

Grenade, fraise, fleurs. Matière concentrée, fruitée, avec un petit aspect animal
et poivré. La sensibilité d'Henri Milan a fait naître un rosé original et complexe
où l'harmonie des cépages assemblés par terroir donne une finesse et un
grain unique en son genre.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Grenache Blanc 100%

RENDEMENT

30hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire sur galés
roulés

AGE DES VIGNES

14 ans

VENDANGES

100 % manuelles



le Brut Nature 2012

VINIFICATION

Pressurage direct, méthode traditionnelle sans dosage et sans sulfite ajouté.

VIEILLISSEMENT

A boire dans les 5 ans.

QUANTITÉ

1500 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteille de 75cl, carton de 6 bouteilles

DONNÉES TECHNIQUES

12°vol

ETIQUETTE

Étiquette réalisée par Nicolas Lopez

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 8°/10°.

DEGUSTATION

Bonne fraîcheur, avec de fines bulles.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

100% Merlot

RENDEMENT

40hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaires sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

8 ans

VENDANGES

100% manuelles



Le Jardin 2010

VINIFICATION

cuvaïson de 8 jours en vendanges entières, décuvaïge à 1030° de densité, vin de goutte et vin de presse assemblé après élevage, mis en bouteille sans collage ni filtration, 2g de so2 à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

11 mois en vieilles barriques (90%), neuve (10%)

VIEILLISSEMENT

Vin de garde, qui atteindra son appogée d'ici 5 à 10 ans.

PRODUCTION

2500 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonne 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5°

ÉTIQUETTE

Etiquette réalisée par Jean Verame

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17°.

ACCOMPAGNEMENTS

Une belle pièce de viande, tout comme des plats plus élaborés sans tendre sur l'épicé iront divinement bien avec le Jardin.

DEGUSTATION

Le Jardin donne ici un Merlot d'une très grande finesse avec des sensations de fraise gariguette au nez, une robe d'un rouge profond avec des reflets bleutés. En bouche on retrouve la fraise gariguette, sans la puissance et la tannicité des merlots de Bordeaux.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

100% Merlot

RENDEMENT

40hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaires sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

9 ans

VENDANGES

100% manuelles



Le Jardin

2011

VINIFICATION

cuvaion de 8 jours en vendanges entières, décuvaage à 1030° de densité, vin de goutte et vin de presse assemblé après élevage, mis en bouteille sans collage ni filtration, 2g de so2 à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

12 mois en vieilles barriques (50%), neuve (50%)

VIEILLISSEMENT

Vin de garde, qui atteindra son appogée d'ici 5 à 10 ans.

PRODUCTION

2200 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonne 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5°

ÉTIQUETTE

Etiquette réalisée par Jean Verame

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 16°/17°.

ACCOMPAGNEMENTS

Une belle pièce de viande, tout comme des plats plus élaborés sans tendre sur l'épice iront divinement bien avec le Jardin.

DEGUSTATION

Le Jardin donne ici un Merlot d'une très grande finesse avec des sensations de fraise gariguette au nez, une robe d'un rouge profond avec des reflets bleutés. En bouche on retrouve la fraise gariguette, sans la puissance et la tannicité des merlots de Bordeaux.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

100% roussane

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

15 ans

VENDANGES

100 % manuelles



La Carrée

2010

VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation en cuve, puis entonnage,
sans filtration ni collage, 2g de so2 avant la mise en
bouteille.

ÉLEVAGE

9 mois en barriques neuves (35%) et le reste en vieilles
barriques (65%)

VIEILLISSEMENT

Vin de garde

PRODUCTION

1800 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourguignonnes 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

ETIQUETTE

Illustration de l'étiquette par l'artiste Jean Véraime

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 12°. Carafage possible, voir conseillé si le vin semble fermé.

ACCOMPAGNEMENTS

Les plats à base de poissons, tout comme les plats relativement épicés
s'accompagne parfaitement bien avec ce vin d'un grande finesse.

DEGUSTATION

La carrée nous livre ici une Roussane aliant fraîcheur et finesse à merveille
sans jamais aller sur l'amertume. Un très grand vin!



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

100% roussane

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

16 ans

VENDANGES

100 % manuelles



La Carrée

2011

VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation en cuve, puis entonnage,
sans filtration ni collage, 2g de so2 avant la mise en
bouteille.

ÉLEVAGE

9 mois en barriques neuves (40%) et le reste en vieilles
barriques (60%)

VIEILLISSEMENT

Vin de garde

PRODUCTION

1800 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteille bourgogne authentique 75 cl

DONNÉES TECHNIQUES

14° alc

ETIQUETTE

Illustration de l'étiquette par l'artiste Jean Véraime

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 12°. Carafage possible, voir conseillé si le vin semble fermé.

ACCOMPAGNEMENTS

Les plats à base de poissons, tout comme les plats relativement épicés
s'accompagne parfaitement bien avec ce vin d'un grande finesse.

DEGUSTATION

La carrée nous livre ici une Roussane aliant fraîcheur et finesse à merveille
sans jamais aller sur l'amertume. Un très grand vin!



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

100% roussane

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

17 ans

VENDANGES

100 % manuelles



La Carrée

2012

VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation en cuve, puis entonnage,
sans filtration ni collage, 2g de so2 avant la mise en
bouteille.

ÉLEVAGE

12 mois en barriques neuves (40%) et le reste en vieilles
barriques (60%)

VIEILLISSEMENT

Vin de garde

PRODUCTION

1800 bouteilles

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteille bourgogne authentique 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

14° alc

ETIQUETTE

Illustration de l'étiquette par l'artiste Jean Vérame

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 12°. Carafage possible, voir conseillé si le vin semble fermé.

ACCOMPAGNEMENTS

Les plats à base de poissons, tout comme les plats relativement épicés
s'accompagne parfaitement bien avec ce vin d'un grande finesse.

DEGUSTATION

La carrée nous livre ici une Roussane qui alie fraîcheur et finesse à merveille
sans jamais aller sur l'amertume. Un très grand vin!



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

Grenache Noir,
Syrah, Cabernet
Sauvignon,
Mourvèdre, Cinsault

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaire sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

26 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Papillon rouge 2010

VINIFICATION

vendange entière, macération de 2 semaines, levures
indigènes, sans so2 ajouté, mis en bouteille sans collage ni
filtration.

ÉLEVAGE

Cuve béton

VIEILLISSEMENT

Si correctement conservé, à boire dans les 5 ans.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles Bourguignonnes 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5%vol.- Acidité Totale : 3 ,45 - pH : 3,88

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°.

ACCOMPAGNEMENTS

DEGUSTATION

Une fraîcheur et du fruit, soutenu pas une tannicité un peu plus prononcée
que les autres années



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APPELLATION

Vin de France

CEPAGES

Grenache Noir,
Syrah, Cinsault

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uvase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaire sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

25 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Papillon rouge 2011

VINIFICATION

Macération en vendanges entières de 6 jours, décuage à 1030 de densité, fin de fermentation alcoolique en cuve béton. vinifier et mis en bouteille sans sulfites ajoutés, ni collage ni filtration.

ÉLEVAGE

Cuve béton

VEILLISSEMENT

Si correctement conservé, à boire dans les 5 ans.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles Bourguignonnes 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5% vol.; pH : 3,7; so2 Total : 25; so2 Libre : <5

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°

ACCOMPAGNEMENTS

Plats froids tel que salade, ou peu relevés.

DEGUSTATION

Une fraîcheur énorme et du fruit! un vin glouglou comme on aime.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

Grenache Noir,
Syrah, Mourvèdre

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaire sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

26 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Papillon rouge 2012

VINIFICATION

Macération en vendanges entières de 5 jours, décuvage à 1040 de densité, fin de fermentation alcoolique en cuve béton. vinifier et mis en bouteille sans sulfites ajoutés, ni collage ni filtration.

ÉLEVAGE

Cuve béton

VEILLISSEMENT

Si correctement conservé, à boire dans les 5 ans.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles Bourguignonnes 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5% vol.; pH : 3,7; so2 Total : 25; so2 Libre : <5

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°

ACCOMPAGNEMENTS

Planche de charcuterie ou plats peu épicés peuvent s'accorder parfaitement avec le papillon rouge.

DEGUSTATION

Une fraîcheur énorme et du fruit! un vin glouglou comme on aime.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de France

CEPAGES

Grenache Noir,
Syrah, Mourvèdre

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uase
depuis 2005, Qualité
France (2009)

TYPE DE SOL

Argilo calcaire sur sous
sol de marnes bleues

AGE DES VIGNES

27 ans (moyen)

VENDANGES

100% manuelles



Le Papillon rouge 2013

VINIFICATION

Macération en vendanges entières de 5 jours, décuvage à 1040 de densité, fin de fermentation alcoolique en cuve béton. vinifier et mis en bouteille sans sulfites ajoutés, ni collage ni filtration.

ÉLEVAGE

Cuve béton

VEILLISSEMENT

Si correctement conservé, à boire dans les 5 ans.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles Bourguignonnes 75 cl et 150cl.

DONNÉES TECHNIQUES

12,5% vol.; pH : 3,8 so2 Total : 25; so2 Libre : <5

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 15°/16°

ACCOMPAGNEMENTS

Planche de charcuterie ou plats peu épicés peuvent s'accorder parfaitement avec le papillon rouge.

DEGUSTATION

Une fraîcheur énorme et du fruit! un vin glouglou comme on aime.



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APPELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Grenache Blanc, Rolle,
Roussane, Chardonnay,
Muscat Petit Grains

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Uvase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

18 ans

VENDANGES

100 % manuelles



Le Papillon Blanc 2010

VINIFICATION

Pressurage direct, écoulage en cuve béton, entonnage en
fin de fermentation alcoolique, sans sulfite, ni collage, ni
filtration

ÉLEVAGE

Vieilles barriques sur lies fines pendant 5 mois

VIEILLISSEMENT

Si bien conservé, dans une cave à 14°, à consommer dans les
5ans environ.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourgignonne tradition 75cl Feuille Morte

DONNÉES TECHNIQUES

13,7%VOL.- Acidité Totale : 3,50- pH : 3,48- So2 Total : 22-
So2 Libre : 0 (Données Mars 2011)

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 12°

ACCOMPAGNEMENTS

Un choix délicat pour ce millésime blanc sans soufre ajouté. Le mieux est
encore de le boire simplement!

DEGUSTATION

Un vin d'une belle fraîcheur, avec un nez de fruit oscillant entre pêche et
abricot



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com

APELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Grenache Blanc, Rolle,
Roussane, Chardonnay,
Muscat Petit Grains

RENDEMENT

35hl/ha

CULTURE

Biologique (1997),
certification par Ulase
(2005) Qualité France
(2009)

TYPE DE SOL

Argiles avec éboulis cal-
caire sur sous sol
de marnes bleues

AGE DES VIGNES

20 ans

VENDANGES

100 % manuelles



Le Papillon Blanc 2012

VINIFICATION

Pressurage direct, écoulage en cuve béton, entonnage en
fin de fermentation alcoolique, sans sulfitage, ni collage, ni
filtration

ÉLEVAGE

Vieilles barriques sur lies fines pendant 5 mois

VIEILLISSEMENT

Si bien conservé, dans une cave à 14°, à consommer dans les
15ans environ.

PRODUCTION

EMBALLAGE

Bouteilles bourgignonne tradition 75cl Feuille Morte

DONNÉES TECHNIQUES

13,2%vol. - pH : 3,43 - A.T. : 3,45 - so2 Total : 28 - so2 Libre :
0 (données décembre 2012)

CONDITIONS DE SERVICE

Servir à 12°

ACCOMPAGNEMENTS

Un choix délicat pour ce milésime blanc sans soufre ajouté. Le mieux est
encore de le boire simplement!

DEGUSTATION

Un vin d'une belle fraîcheur, avec un nez de fruit oscillant entre pêche et
abricot



DOMAINE MILAN

VIA AURELIA - LA GALINE
13210 - SAINT RÉMY DE PROVENCE - FRANCE
+33 (0) 4 90 92 12 52 - +33 (0) 6 78 09 29 15
contact@domaine-milan.com - www.domaine-milan.com