



mb@domainemylenebru.fr
+33 (0) 6 83 08 97 30
www.domainemylenebru.fr



CUVÉE	Franquette
MILLÉSIME	2022
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
HISTOIRE	A la bonne franquette! Cela signifie : en toute simplicité. Au milieu du XVIIe siècle, on disait « à la franquette » initialement pour dire : « en toute franchise » franquette est un mot dérivé de Franc. C'est tout à fait adapté à cette cuvée très franche, qui exprime tout le fruit de la Syrah
CÉPAGE	Syrah 100%
TERROIR	Calcaire lacustres / argilo calcaire
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec.
VINIFICATION	Vendange manuelle en petites caisses de 12 kg. Vinifiée en milles feuilles en grappes entières et égrappé à basse température pendant 3 semaines.
ÉLEVAGE	En cuves inox 3/4mois, soutirage léger puis mise en bouteilles.
DÉGUSTATION	Expression simple et franche d'une cuvée 100% Syrah vinifiée en grappes entières. Cette macération lui confère des arômes très fruités, une fraîcheur un peu mentholée, une saveur douce avec des notes fumées et une longueur qui révèle le gout du bois de la vigne
GASTRONOMIE	Oeufs en meurette; soupe fraiche de petits pois à la menthe; légumes grillés; poulet frites; soufflet au chocolat; pain d'épices
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	3 à 5 ans
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12 %VOL.
FILTRATION	Non filtré

Une Syrah méditerranéenne qui s'exprime sur le fruit.