



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

+33 (0) 6 83 08 97 30

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



<b>CUVÉE</b>	Rita
<b>MILLÉSIME</b>	2019
<b>DÉNOMINATION</b>	Vin de France
<b>COULEUR</b>	Rouge
	<b>Le vin de mon enfance</b>
<b>HISTOIRE</b>	Mes grand pères en Corbières vinifiaient du Carignan pur récolté dans des comportes en bois, puis macéré, grappes entières dans de très grands foudres en châtaignier. En hommage à une de mes grands-mères et au culte de Sainte Rita à Sète, cette cuvée 100% Carignan évoque l'enfance et le cinéma. Catherine Deneuve aime beaucoup Rita!
<b>CÉPAGE</b>	Carignan 100%
<b>TERROIR</b>	Vieux Carignans de plus de 60 ans. Deux parcelles inclinées de calcaires purs bordées par un petit bois de garrigue très sauvage appelées les "Rompues" car on s'y "rompait" le dos en utilisant la pioche.
<b>CLIMAT</b>	Méditerranéen, chaud et sec. Plein nord, balayées par la tramontane dominante.
<b>VINIFICATION</b>	Recherche de la maturité. Le Carignan est le cépage le plus tardif, celui qui ne craint pas la sécheresse. Récolte manuelle en caissettes de 12 kg. Cuvaion en grappes entières de 15 jours à 1 mois ; pressurage dans un petit pressoir vertical, cages bois avec scourtins en fibre naturelle d'Esparto. Assemblage presse et goutte. Fermentation alcoolique lente en petites cuves.
<b>ÉLEVAGE</b>	En cuve pendant 15/18 mois, soutirages réguliers, parfois avec aération légère. Clarification naturelle du vin qui se dépose doucement lors de l'hiver.
<b>DÉGUSTATION</b>	La macération en grappe entière apporte douceur, fraîcheur et fruit à ce cépage puissant et typiquement méditerranéen. Robe violine, pourpre. Parfum affirmé de garrigue chaude, de plantes médicinales, de menthe, de thym... caractère complexe, parfois oriental et étonnante fraîcheur en bouche. Association gastronomique Revue 12°5 spécial Carignan.
<b>GASTRONOMIE</b>	Salmis de pintade; Tagliatelles fraîches à l'effiloché de bœuf-sauce vigneronne; Entrecôte grillée aux sarments de vignes; Risotto à l'encre de seiche; Pâtés et terrines de grand-mères; Desserts tout chocolat
<b>SERVICE</b>	16 - 17 °C
<b>POTENTIEL</b>	Grand potentiel de garde. Entre 7 à 12 ans. Peut être décanté en carafe pour "ouvrir" le vin et lui permettre de gagner en fruit et en souplesse.
<b>CERTIFICATION</b>	AB Agriculture Bio
<b>DEGRÉ ALCOOL</b>	13 %VOL.
<b>FILTRATION</b>	Non filtré