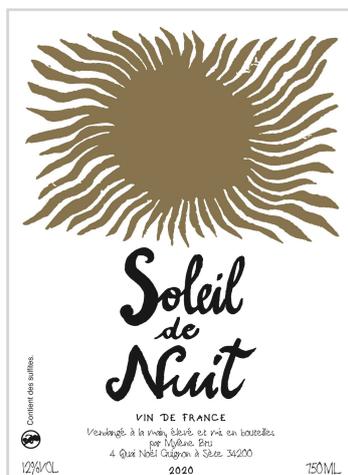




mb@domainemylenebru.fr

+33 (0) 6 83 08 97 30

www.domainemylenebru.fr



CUVÉE	Soleil de nuit
MILLÉSIME	2022
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Sous le soleil de Jacques Prévert
HISTOIRE	2020: premier millésime de soleil de nuit, cuvée issue d'une seule parcelle de vigne : La rompue du bas
CÉPAGE	Carignan 70% Cinsault 30%
TERROIR	La rompue du bas, parcelle en pente, sol calcaire
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec.
VINIFICATION	Vendange manuelle en petites caisses de 12 kg. Vinifiée en frappes entières pour les deux cépages mais vinifiés dans deux cuves différentes. Presses séparées également. Assemblage des deux cépages dès la fin de la fermentation alcoolique.
ÉLEVAGE	Elevage 4 mois en cuve inox. Un soutirage léger.
DÉGUSTATION	Le cinsault composé de grosses baies à chair très juteuse donne à l'assemblage beaucoup de légèreté: nez de fruits rouges, de framboise, de fruits secs et de fleurs blanches. Le Carignan apporte une fraîcheur douce et une certaine longueur en bouche.
GASTRONOMIE	Risotto à l'encre de seiche; Yakitoris de volaille; Dim sum; fromage
SERVICE	13- 14 °C
POTENTIEL	4 à 5 ans
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	11 %VOL.
FILTRATION	Non filtré