



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

+33 (0) 6 83 08 97 30

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



<b>CUVÉE</b>	Soleil de nuit
<b>MILLÉSIME</b>	2022
<b>DÉNOMINATION</b>	Vin de France
<b>COULEUR</b>	Rouge
	<b>Sous le soleil de Jacques Prévert</b>
<b>HISTOIRE</b>	2020: premier millésime de soleil de nuit, cuvée issue d'une seule parcelle de vigne : La rompue du bas
<b>CÉPAGE</b>	Carignan 70% Cinsault 30%
<b>TERROIR</b>	La rompue du bas, parcelle en pente, sol calcaire
<b>CLIMAT</b>	Méditerranéen, chaud et sec.
<b>VINIFICATION</b>	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.
<b>ÉLEVAGE</b>	Elevage 4 mois en cuve inox. Un soutirage léger.
<b>DÉGUSTATION</b>	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.
<b>GASTRONOMIE</b>	Risotto à l'encre de seiche; Yakitoris de volaille; Dim sum; fromage
<b>SERVICE</b>	13- 14 °C
<b>POTENTIEL</b>	4 à 5 ans
<b>CERTIFICATION</b>	AB Agriculture Bio
<b>DEGRÉ ALCOOL</b>	11 %VOL.
<b>FILTRATION</b>	Non filtré