

# Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2014



Prix du produit :

**66,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX  
TELEGRAPHE)

Millésime: 2014

Appellation: IGP Vaucluse

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Pigeoulet des Brunier

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Description brève du produit :

Une superbe entrée de gamme vinifiée par les Brunier, qui commettent aussi le Domaine du Vieux Télégraphe.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine du Vieux Télégraphe** en général.

Commentaires sur ce Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2014 :

**Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck - oct. 2016) :** 89/100. *The estate releases two serious values from Ventoux. Bottled at the end of July, and I'd wager the best vintage to date, the 2015 Vdp Vaucluse Pigeoulet is a juicy, salty, garrigue and peppery effort that has medium-bodied richness, light tannin and a graceful, elegant character. It plays in the house style and isn't packed with fruit, but I love its elegance and length.*

---

## **Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Situation géographique** : Un joli vignoble de 10 hectares divisé en 2 parties complémentaires:  
? 3 ha sur la rive gauche du Rhône à 15km au Nord d'Avignon. Alluvions modernes de type argilo sableux.

? 7 ha sur la commune de Caromb ; partie basse du versant Sud-Ouest du Mont Ventoux.

**Cépages** : grenache 80%, carignan 5%, syrah 10%, cinsault 5%, 25 ans de moyenne d'âge.

**Vinification** : Vendange manuelle, égrappage intégral, vinification en cuves béton 12- 15 jours sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**Elevage** : en cuves durant les 6 premiers mois, puis en foudres pendant 6 mois supplémentaires environ. Mise en bouteilles à 1 an avec légère filtration.

**Personnalité** : un vin de consommation quotidienne, au caractère tendre, frais et fruité, capable de donner un plaisir immédiat et de s'harmoniser avec toutes sortes de cuisine.

**Température** de dégustation : 15°C.