

# Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2016



**Prix du produit :**

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX  
TELEGRAPHE)  
Millésime: 2016  
Appellation: IGP Vaucluse  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Le Pigeoulet des Brunier  
Bettane + Desseauve: 14/20  
Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

Un magnifique "petit grenache" vinifié avec le même soin que pour leurs Grands Crus par les Brunier à Châteauneuf du Pape, dans les chais de leur illustre Domaine du Vieux Télégraphe.

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE**  
**Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2016**

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 14/20. Apogée 2018-2024.

**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.