

Vignobles Brunier Ventoux "Mégaphone" rouge 2012 (75 cl)

Prix du produit :

84,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2012

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Format: 75cl

Cuvée: Mégaphone

RVF: 14/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description brève du produit :

La rareté de la famille Brunier en parallèle de leur **Vieux Télégraphe** à Châteauneuf: une sélection parcellaire pour un Ventoux d'une finesse rare.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2014: *Le Ventoux Mégaphone 2012 apparaît extrêmement fin et doux, d'une belle tendresse: une friandise à boire sur la simplicité de son fruit.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct. 2013): *Also a value-priced, high quality effort, the 2012 Megaphone Cotes du Ventoux (70% Grenache and 30% Syrah) comes from a single plot of vines located in the up-and-coming Ventoux region. Currants, garrigue, pepper and*

Christmas spice show nicely here and this medium-bodied effort has rock-solid fruit, plenty of texture and an easy-drinking profile. It-s worth a multi-bottle purchase and should drink nicely for 3-4 years, if not longer. Drink now-2018.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Situation géographique :

Issu d'une parcelle de 3 ha dans le village de St Hippolyte de Graveyron, lovée sur le versant Sud des dentelles de Montmirail : un petit paradis. Leur situation géographique, leur exposition et les résultats que nous avons pu observer après la première récolte, nous ont poussés à ne pas assembler cette production au classique Pigeoulet, mais d'en faire un vin à part entière.

Terroir : Argilo-sabelux et légèrement caillouteux

Cépages : Grenache 80%, Syrah 20%

Âges des vignes : 30 ans en moyenne

Vinification : Vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un 3ème tri à l'entrée en cave. Léger foulage et égrappage à 100%, Fermentation traditionnelle de 30 à 30 jours en cuve béton sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Elevage : En foudre de 50hl pour 10 mois . Mise en bouteilles avec une légère filtration à l'âge de 11 mois environ. Mise en vente à 1 an.

Température de dégustation : 17°C

En quelques mots : Le nez est sérieux, profond, légèrement réglissé ; en bouche, on découvre les épices de ce nouveau terroir, mélangées à des senteurs de garrigue ; la trame est belle, c'est tendu, élégant, debout, on sent la fraîcheur du lieu. Un vrai caractère.