Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2018

Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2018
Appellation: IGP Vaucluse
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Pigeoulet des Brunier
RVF: 90/100
Bettane + Desseauve: 14.5/20
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 : 90/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Rhône ("*deux vins à boire sur le fruit*"). Un joli "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 :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 90/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Rhône ("deux vins à boire sur le fruit"). *"Un fruit gourmand rappelant les fraises au sucre et les fruits rouges. Une matière extraite en douceur, très digeste".*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019): 14,5/20. *Boisé élégant, onctueux. Belle construction, supérieure à 2017.* Apogée : 2019-2024.

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.