

# Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2020



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2020

Appellation: IGP Vaucluse

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Pigeoulet des Brunier

RVF: 89/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

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. Ce 2020 est encore un peu jeune en 2022 à sa sortie des chais, préférez les superbes 2019 s'il nous en reste !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2020 :**

---

**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 55%, syrah 15%, carignan 15%, cinsault 8%,mouvèdre 7%, 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.

**Élevage** : 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.