

Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2022



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2022

Appellation: IGP Vacluse

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Pigeoulet des Brunier

RVF: 88/100

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Un joli 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. Attention, 2022 est plus charpenté que les millésimes précédents et s'approche plus d'un Châteauneuf qu'un simple "vin de soif" ! Pour plus de plaisir en 2024, préférez les superbes Pigeoulet 2021 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 88/100. *Toujours juteux, il évolue d'un profil floral et infusé vers un registre plus puissant : ce n'est plus le vin digeste "du quotidien" que nous avons connu.*

Robert Parker's Wine Advocate (Yoann Castaing, oct. 2024) : 89/100. *Crafted primarily from Grenache, the 2022 Pigeoulet Vaucluse offers a gourmand, fresh bouquet of dark cherries, garrigue and wild dark berries. Moderately weighted and with a lovely juiciness, it's both balanced and elegant, featuring bright acidity and a long, mouthwatering finish. The grapes are sourced 80% from the Ventoux region, with the remaining 20% coming from alluvial soils in Châteauneuf-du-Pape. DRINK DATE 2024-2028.*

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.