

Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

46,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2021

Appellation: IGP Vaucluse

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Pigeoulet des Brunier

RVF: 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. Parfait à déguster en 2025.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **89/100**. *En toute logique, les rouges 2021 sont un ton en dessous de ceux du millésime 2020 (...) Une belle expression du fruit : notes de cerise noire et d'herbes sauvages du maquis, avec une fraîcheur particulière qui ressort sur le menthol et le thym. La bouche séduit par son velouté et sa texture équilibrée. C'est un vin sapide, sans excès de puissance, tout en respectant son profil sudiste. **Apogée 2023-2028**.*

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.