

Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2013



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2013

Appellation: IGP Vaucluse

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Pigeoulet des Brunier

Description brève du produit :

Une superbe entrée de gamme vinifiée par les Brunier, qui *commettent* aussi le Domaine du Vieux Télégraphe.

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine du Vieux Télégraphe** en général.

Commentaires sur ce "**Pigeoulet des Brunier**" rouge 2013 :

Robert Parker Wine Advocate (Jeb Dunnuck oct 2014) : *"We started the tasting with the 2013s, which is a vintage that reminds Daniel Brunier of one from the '80s. The value-priced 2013 Le Pigeoulet VDP Vaucluse (80% Grenache and the balance Syrah, Carignan and Cinsault) is a juicy, fresh and quaffable effort that has plenty of strawberry, raspberry, white pepper and garrigue aromas and flavors. It's a character-filled, bistro-styled effort that has lots to like. "*

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.