

Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

54,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX
TELEGRAPHE)
Millésime: 2011
Appellation: IGP Vaucluse
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Cuvée: Le Pigeoulet des Brunier
RVF: 13.5/20
Wine Advocate (Parker): 86/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine du Vieux Télégraphe** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Le Pigeoulet des Brunier est le "vin de tous les jours" de la famille Brunier, installée à Châteauneuf-du-Pape au **Domaine du Vieux Télégraphe**. Il vient de l'assemblage particulièrement **complémentaire** de deux parcelles géographiquement très éloignées: l'une au nord d'Avignon, l'autre sur les contreforts du Mont Ventoux ! Résultat: IGP du Vaucluse. Un superbe vin rouge pour 10 ?.

Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2014: *Le pigeoulet 2011 offre autant de gourmandise que le Ventoux Mégaphone 2012, mais avec un fruit encore plus doux et savoureux, et une matière d'une grande amabilité, preuve du savoir-faire de cette grande famille*

de vigneron.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages 80% grenache - 10% syrah - 6% mourvèdre - 4% cinsault, vendanges manuelles, double tri de la récolte à la vigne suivi par un troisième tri à l'entrée en cave.

Vinification: Égrappage systématique, fermentation traditionnelle en cuves pendant 25-30 jours environ. Température contrôlée. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Elevage:En cuves durant les 10 premiers mois puis mise en foudres pour une durée de 6 mois environ. Mise en bouteilles avec une légère filtration à l'âge de 15 - 16 mois.

Description brève du produit :

L'entrée de gamme du Domaine vinifiée avec les mêmes passion et rigueur que les grands Châteauneuf-du-Pape.