

# Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

**78,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)  
Millésime: 2018  
Appellation: IGP Vaucluse  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 150cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Le Pigeoulet des Brunier  
RVF: 90/100  
Bettane + Desseauve: 14.5/20  
Cépage dominant: grenache  
Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Vignobles Brunier "Le Pigeoulet des Brunier" rouge 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov. 2020) : 90/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Rhône ("deux vins à boire sur le fruit"). *"Un fruit gourmand rappelant les fraises au sucre et les fruits rouges. Une matière extraite en douceur, très digeste"*.

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019): 14,5/20. *Boisé élégant, onctueux. Belle construction, supérieure à 2017. Apogée : 2019-2024.*

---

**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.

**Description brève du produit :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 :** 90/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Rhône ("*deux vins à boire sur le fruit*"). 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.