

DOMAINE BRUSSET



CAIRANNE

Blanc

« Les Travers »



Cépages : Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Viognier.

Type de sol : Argilo-calcaire sur les Coteaux, sablonneux en plaine.

Âge des vignes : 30 ans

Rendement : 30 hl/ha.

Récolte : 100 % manuelle avec tri

Vinification : Pressurage direct pneumatique, débouillage à froid. 70 % de la fermentation en cuve à 16 °C, 30 % en fûts neufs avec bâtonnage. Fermentation malolactique réalisée.

Vieillessement : 5 ans.

Aspect : Très clair et brillant, quelques reflets verts.

Arômes : Prédominance florale (aubépine), nuancée par des parfums de fruits exotiques et abricot puis vanille.

Goût : Attaque ronde et fruitée. Final gras et charnu.

Vin sec et souple.

Accompagnement : Huîtres et coquillages, poissons et viandes blanches.

Servir frais : 8 °C.

DOMAINE BRUSSET

70, Chemin de la Barque 84290 Cairanne - France

Tél. (+33) 4 90 30 82 16 - contact@domainebrusset - www.domainebrusset.fr