

# DOMAINE BRUSSET



## CAIRANNE Blanc « L'Esprit de Papet »

Cépages : Roussanne, Viognier.

Type de sol : Argilo-sablonneux en Coteaux.

Âge des vignes : 25 ans

Rendement : 25 hl/ha.

Récolte : 100 % manuelle avec tri.

Production : 1 200 bouteilles.

Vinification : Pressurage direct pneumatique, débourage à froid. Fermentation alcoolique en fûts avec bâtonnage.

Sans levurage. Malolactique réalisée.

Élevage : 10 mois en fûts sur lies fines.

Vieillessement : 10 ans.

Aspect : Robe or-argent dense, lumineuse.

Arômes : Fleurs blanches, fruits blancs, pêche, poire, note épicée poivre blanc.

Bouche : Harmonieuse fraîche et puissante rétro-olfaction de noisette grillée. Finale longue et minérale.

DOMAINE BRUSSET

70, Chemin de la Barque 84290 Cairanne - France

Tél. (+33) 4 90 30 82 16 - [contact@domainebrusset](mailto:contact@domainebrusset) - [www.domainebrusset.fr](http://www.domainebrusset.fr)