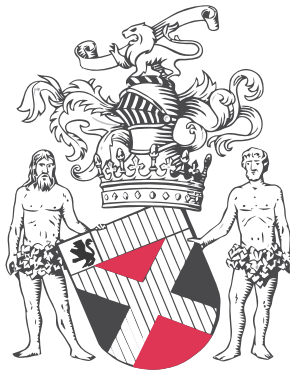


DOMAINE BRUSSET



CÔTES DU RHÔNE

Rouge
« Laurent B »

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvedre.

Type de sol : Argilo-sablonneux très caillouteux.

Rendement : 45 hl/ha.

Récolte : Manuelle.

Vinification : Éraflage, Cuvaison 10 à 15 jours à 26 °C avec délestage régulier. Chaque cépage est vinifié séparément puis assemblé après les malos.

Élevage : 100 % en cuve pendant 6 mois.

Vieillessement : 5 à 6 ans.

Aspect : Rouge rubis reflets violacés.

Arômes : Petits fruits rouges, épices.

Goût : Rond, élégant, souple où l'on retrouve les petits fruits (framboise). Vin gouleyant et équilibré.

Accompagnement : Du "casse-croûte" au repas léger.
Servir à 16 °C.

DOMAINE BRUSSET

70, Chemin de la Barque 84290 Cairanne - France

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