



DOMAINE  
**BRUSSET**



---

## CÔTES DU RHÔNE

Rouge

« Sans Sulfites Ajoutés »

---

**Cépages :** Grenache, Mourvèdre

**Type de sol :** Argilo-sablonneux très caillouteux.

**Rendement :** 40 hl/ha.

**Récolte :** Manuelle.

**Vinification :** Éraflage, pas de levurage, cuvaison  
10 jours à 22°C. Remontage.

**Élevage :** 100% en cuve du ciment

**Vieillessement :** 1 à 3 ans

**Aspect :** Robe soutenue, brillante

**Arômes :** Petits fruits rouges,  
fraises, cerises et des épices.

**Goût :** Vin souple, gouleyant, harmonieux 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.com](mailto:contact@domainebrusset.com) - [www.domainebrusset.fr](http://www.domainebrusset.fr)