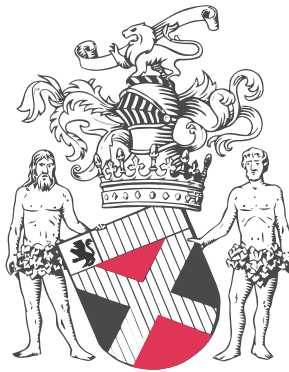


DOMAINE BRUSSET



GIGONDAS

Rouge

« Les Hauts de Montmirail »

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah.

Type de sol : Argilo-caillouteux (rochers) sous la grande barre de calcaire jurassique des Dentelles de Montmirail.
Vignes en banquette.

Rendement : 25 hl / ha.

Récolte : Manuelle avec tri sévère suite à différents contrôles de maturité.

Vinification : Foulage, éraflage, fermentation pré-fermentaire à froid. Cuvaizon 30 jours cépages séparés, pigeage, contrôle des températures.

Élevage : 50% en fûts de chêne français neufs pour partie variant selon le millésime.

Vieillessement : 10 ans et plus.

Aspect : Robe sombre pourpre très soutenue.

Arômes : Nez riche fruité et épicé, complexe.

Goût : Très rond et puissant, bonne longueur en bouche, tanins solides, beau boisé, rétro-olfaction mûre, chocolat.

Accompagnement : Viandes grillées ou en sauce, gibiers et fromages.

DOMAINE BRUSSET

70, Chemin de la Barque 84290 Cairanne - France

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