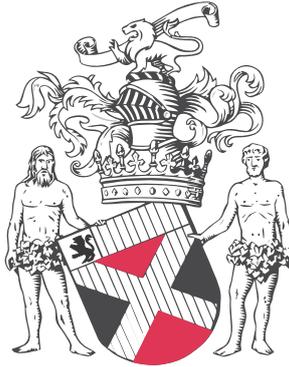


# DOMAINE BRUSSET



## GIGONDAS

Rouge

« Les Secrets de Montmirail »

**Cépages :** Grenache, Syrah.

**Type de sol :** Argilo-calcaire sous la grande barre de calcaire jurassique des Dentelles de Montmirail. Trois terrasses à l'ombre l'après-midi.

**Rendement :** 20 hl / ha.

**Récolte :** 100 % Manuelle avec tri.

**Élevage :** 30% en fûts de chêne neufs, 70% en cuve.

**Vieillessement :** 10 ans.

**Aspect :** Robe pourpre dense avec une note violette.

**Arômes :** Nez complexe et intense de raisin surmûri, note minérale, touche de romarin

**Goût :** Puissante et ample, gourmande et fraîche, fruitée, on retrouve l'austerité du Gigondas avec une longue persistance soulignée par une note suave.

**Accompagnement :** Daube, pièce de bœuf rôtie, selle de chevreuil...

DOMAINE BRUSSET

70, Chemin de la Barque 84290 Cairanne - France

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