

DOMAINE BRUSSET



VENTOUX

Rouge
« Les Boudalles »

Cépages : Grenache, Carignan, Mourvèdre, Clairette.

Type de sol : Argilo-sablonneux.

Rendement : 45 hl/ha.

Récolte : Manuelle, cépage par cépage.

Vinification : Éraflage, Cuvaïson 12 jours à 26 °C avec remontage journalier, deux délestages.

Élevage : 100 % en cuve pendant 6 mois.

Vieillessement : 3 à 4 ans.

Aspect : Belle robe framboise brillante.

Arômes : Très aromatique, typé par fruits rouges, (framboise).

Goût : Attaque souple et harmonieuse, vin élégant où l'on retrouve les petits fruits.

Accompagnement : Grillades, salades de crudités, fromages légers.

DOMAINE BRUSSET

70, Chemin de la Barque 84290 Cairanne - France

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