



AB ANDRÉ BRUNEL

Cuvée Réservee - 2022



Terroir

Découvrez une cuvée remarquable, issue de plusieurs parcelles soigneusement sélectionnées, chacune apportant ses propres caractéristiques distinctives. Le Grenache, cultivé sur des sols sableux, confère à ce vin une belle rondeur et une richesse fruitée. En parallèle, la Syrah plantée sur des galets roulés ajoute de puissants tanins et structurés. Les vignes, plus jeunes que celles de notre célèbre cuvée « Les Cailloux », permettent à ce vin d'être apprécié dès sa jeunesse.

Notes de dégustation

Dès le premier nez, cette cuvée séduit par ses arômes dominants de fruits rouges et noirs. En bouche, les tanins se montrent harmonieux et élégants, offrant une texture soyeuse et raffinée. Après 5 ans, des arômes de cuir et de sous-bois apparaissent tandis que la note finale gagne en élégance et en longueur.

Ce vin sublimerait parfaitement vos viandes rouges et gibiers, révélant toutes leurs saveurs.

Fiche technique



Vinification

Égrappage total sur l'ensemble des cépages. Remontages pratiqués quotidiennement pendant 4 semaines.



Élevage

Élevage de minimum 12 mois en cuve. Pas de fût.



Assemblage

Grenache (80%), Syrah (20%).



Type de vendange

Exclusivement manuelle.



Quand le boire

Ces vins peuvent être appréciés jeunes pour profiter pleinement des fruits rouges frais apportés par le Grenache. Cependant, leur potentiel de vieillissement se révélera pleinement après un minimum de 5 ans et atteindra son apogée vers 10 ans.



Âge moyen des vignes

40 ans.



Rendement/hectare

35 hl / ha.