

AB

ANDRÉ BRUNEL



Sabrina - 2022



Terroir

Sabrina était le nom de ma grand-mère, et cette cuvée incarne la passion et l'artisanat de notre famille vigneronne. À travers ce vin, nous avons souhaité exprimer le savoir-faire distinctif de notre famille et son attachement à la tradition des Côtes-du-Rhône Villages.

Le terroir se révèle dans chaque goutte de cette cuvée, alliant complexité et puissance grâce à des parcelles de Grenache, Syrah et Mourvèdre situées au nord d'Orange. Le sol riche, parsemé de fins graviers sur les premiers mètres, assure un drainage optimal et permet à la vigne, de s'épanouir pleinement. Ce terroir unique confère au vin, une élégance et une fraîcheur incomparables, sublimant ainsi le caractère du cépage.

Notes de dégustation

Doté d'une robe pourpre profonde, ce vin dévoile un bouquet expressif, mêlant des arômes de fruits rouges, de violette et de poivre. Un vin frais, complexe et élégant qui agrémentera vos repas quotidiens avec ravissement.

Fiche technique



Vinification

Égrappage total sur l'ensemble des cépages. Fermentation et macération de 3 à 4 semaines. Des remontages sont pratiqués quotidiennement pendant la fermentation alcoolique. Les températures de fermentation sont maîtrisées aux alentours de 25°C. Le jour de décuvage est décidé après dégustation.



Élevage

Élevage de minimum 12 mois en cuve. Assemblage final 6 mois avant la mise en bouteille.



Quand le boire

Ces vins doivent être gardés au moins 2 à 3 ans pour révéler leur plein potentiel. Leur apogée devrait être atteinte après 5 ans de vieillissement.



Assemblage

Grenache (50%), Syrah (25%), Mourvèdre (15%), et Cinsault (10%).



Âge des vignes

60 ans.



Rendement/hectare

40 hl / ha.