

# AB

## ANDRÉ BRUNEL



### Est-Ouest - 2023



Les vignes, regroupées en 2 parcelles situées à l'Est et à l'Ouest du Rhône, rassemblent toute la complexité des terroirs du Rhône.

#### Terroir

Ce vin provient de deux terroirs aux qualités complémentaires permettant au Grenache de dévoiler tout son potentiel : Élégance et Finesse grâce aux faibles rendements et au sous-sol argilo calcaire du terroir de Saint-Geniès-de-Comolas dans le Gard, Puissance et Robustesse grâce aux galets roulés et au sous-sol argileux du terroir de Travaillan dans le Vaucluse.

#### Notes de dégustation

Le millésime 2023, nous a permis de produire un vin frais, tout en rondeur. Il est issu d'un assemblage de Grenache et Cinsault, exprimant magnifiquement les arômes de fruits rouges, et de Syrah structurant sa fin de bouche. Sa rondeur et sa souplesse en bouche en font un vin particulièrement agréable et facile à boire. Il séduit par son équilibre. Idéal pour toutes les occasions !

#### Accord Mets Vins

Viandes Rouges - Charcuterie.

### Fiche technique



#### Vinification

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 décuage est décidé après dégustation.



#### Élevage

Élevage en cuve. Embouteillées sans aucun collage.



#### Assemblage

Grenache (70%), Cinsault (20%), Syrah (10%).



#### Quand le boire

12 Afin d'apprécier la puissance et la fraîcheur du fruit, il est préférable de boire ce vin relativement jeune.



#### Âge des vignes

35 ans.



#### Rendement/hectare

35 hl / h.



#### Types de vendanges

En majorité manuelle.