



AB ANDRÉ BRUNEL

Les Cailloux Rouge - 2021



Un Châteauneuf-du-Pape exceptionnel.

Terroir

La cuvée tient son nom des innombrables galets roulés présents dans les vignes, et qui sont à l'origine du nom du Domaine. Le vignoble est constitué de multiples parcelles dont chacune apporte ses caractéristiques propres et confèrent à ce vin son incroyable complexité : le Bois de la Ville et les Serres dont le lit de gravier très pauvre et très filtrant permet un drainage optimum de l'eau et donc l'obtention d'un jus très concentré ; Farguerol et Cansaud dont les argiles rouges et bleues sont à l'origine d'une extrême richesse aromatique ; et enfin Cabrières et Revès dont le calcaire sous sa forme crayeuse apporte la structure et la longueur en bouche de l'ensemble. Ce travail minutieux d'analyse du terroir a permis de déterminer le cépage le plus adéquat et les méthodes de conduite de la vigne les plus appropriées (type d'enherbement, de taille, fréquence des labours ...).

Notes de dégustation

Bien que l'année 2021 ait été marquée par un hiver doux, par les fortes gelées du 6 et 7 avril, et un été moins chaud, notre passion et notre savoir-faire ont permis de produire un vin raffiné. Nos raisins, ont donné naissance à un vin reflétant la finesse de notre terroir.

Dès la première approche, ce millésime dévoile des arômes dominants de fruits rouges frais, vous transportant dans un univers gourmand. En bouche, les tanins sont fondus et élégants. La présence du Grenache apporte une jolie fraîcheur accentuée, comme au nez, par des arômes de fruits rouges. Puis à mesure que vous dégustez, des notes plus complexes émergent : écorce d'orange, garrigue et poivre blanc, offrant une expérience gustative raffinée et harmonieuse.

Millésime à boire dans sa jeunesse, il se conservera une dizaine d'années.

Accord Mets Vins : Viandes Rouges - Gibiers.

Fiche technique



Vinification

Cuve béton, éraflage en totalité, soutirage et délestage pendant 4 semaines.



Élevage

Élevage pendant 18 mois en cuve béton.



Types de vendanges

Exclusivement manuelle.



Assemblage

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



Quand le boire

Ces vins peuvent être bus jeunes pour profiter de la fraîcheur du fruit rouge apportée par le Grenache. Cependant leur potentiel ne commencera à s'exprimer qu'au bout d'un minimum de 5 ans de garde, leur apogée se situant aux alentours de leur dixième année.



Rendement/hectare

30 hl / h.



Âge moyen des vignes

60 ans.

