

AB

ANDRÉ BRUNEL



Est-Ouest - 2024



Les vignes, 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 Gardois ; Puissance et Robustesse grâce aux galets roulés et au sous-sol argileux des sols Vauclusiens.

Notes de dégustation

Le millésime 2024 révèle un caractère éclatant et une belle intensité. Issu d'un assemblage de Grenache et de Cinsault, il exprime avec finesse des arômes croquants de fruits rouges, tandis que la Syrah apporte une belle structure et de la profondeur en fin de bouche. Plus vif et subtilement texturé, ce millésime offre un équilibre harmonieux entre vivacité et matière. Un vin rouge à la fois gourmand et raffiné, parfait pour accompagner des moments de partage en toute simplicité.

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 décuvage est décidé après dégustation.



Élevage

Élevage en cuve. Embouteillées sans aucun collage.



Assemblage

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



Quand le boire

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.



Degré d'alcool

14,5 %

Ingrédients



E = 324Kj / 77Kcal (100ml)