

AB ANDRÉ BRUNEL

Les Cailloux Rouge - 2023



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

L'année 2023 a été une année exceptionnelle, marquée par des vendanges remarquablement longues débutées dès le mois d'août, et donnant naissance à un vin fin, élégant et expressif, fidèle à notre terroir.

Dès le premier nez, ce millésime dévoile des arômes de fruits rouges, de réglisse et mentholés. En bouche, la matière ample et soyeuse est portée par des tanins souples et complexes. Sa finale s'étire sur des notes épicées, apportant de la profondeur et salinité à l'ensemble.

Accord Mets Vins : Viandes Rouges - Gibiers.

Fiche technique



Vinification

Cuve béton, éraflage en totalité, remontages pendant 4 semaines.



Élevage

Élevage pendant 18 mois en cuve inox.



Types de vendanges

Exclusivement manuelle.



Assemblage

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



Degré d'alcool

14,5 %



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.



Ingrédients



E = 324Kj / 77Kcal (100ml)