

AB

ANDRÉ BRUNEL

Cuvée Centenaire - 2022



L'un des plus grands millésimes pour cette cuvée !

Pour célébrer le Centenaire de la plantation de la plus belle parcelle du Domaine, située sur le quartier éponyme de Farguerol, Lucien et André ont décidé en 1989 d'élaborer une cuvée spéciale provenant spécifiquement de cette parcelle, la Cuvée Centenaire.

Terroir

Le sol et le sous-sol sont ici peu calcaires et l'argile règne en maître tant en surface qu'en profondeur où bleue et compacte, elle transmet au vin sa minéralité (graphite). Son exposition permet un ensoleillement optimal des vignes et le violent mistral qui y souffle contribue à la concentration des baies qui serviront à l'élaboration de cette cuvée.

Élaborée uniquement lors de millésimes exceptionnels, la Cuvée Centenaire exprime la quintessence du Grenache.

Notes de dégustation

Richesse et expressivité du nez : nez intense sur la mûre avec un souffle chaud et des notes de thym.

Puissance et rondeur en bouche : le parfait exemple de puissance, sans sensation de lourdeur.

Des arômes complexes jusque-là dévolus uniquement à des vins ayant déjà connu une longue période de vieillissement sont déjà présents.

Accord Mets Vins

Viande rouge, gibier ou à déguster sans accompagnement, uniquement pour le plaisir de boire un grand vin.

Fiche technique



Quand le boire

2022 est un millésime puissant qui demandera de la patience. Ce grand vin se complexifie avec l'âge. Même s'il est dur d'attendre, un vieillissement de 10 ans est nécessaire pour que son potentiel commence à se dévoiler. Pour les plus impatientes il sera conseillé de le mettre en carafe fermée la veille.



Assemblage

Grenache (84%), mourvèdre (10%), syrah (6%)



Âge des vignes

125 ans.



Rendement/hectare

20 hl / h.



Types de vendanges

Exclusivement manuelle.

