

AB

ANDRÉ BRUNEL



Sommelongue - 2023



L'une des plus belles expressions du Grenache.

Terroir

Parcelle d'un seul tenant situé au Nord d'Orange, celle-ci bénéficie d'un ensoleillement optimal qui permet au Grenache de murir dans des conditions idéales. Les sols argileux et calcaires en surface reposent sur un sous-sol de graviers bénéfique au drainage et au ressuyage après la pluie. Un enherbement maîtrisé réduit en partie la vigueur des grenaches et entraîne des rendements modérés pour une bonne maturité et un bon équilibre des vins.

Notes de dégustation

Le millésime 2023 aux conditions climatiques moins chaudes que les années précédentes a permis au Grenache de conserver beaucoup de croquant et de fraîcheur une fois vinifié.

Le Sommelongue est un vin riche, fruité, soyeux et long en bouche. Il s'agit d'un vin équilibré avec des tannins très souples et un goût prononcé d'épice et de réglisse.

Accord Mets Vins

Viandes Rouges - Charcuterie.

Fiche technique



Vinification

Cuve Béton, éraflage à 80% puis mise en cuve pour une courte macération à froid de 24h suivie d'une macération à chaud pendant 4 semaines avec pigeage et délestage.



Élevage

La fermentation malolactique s'effectue en cuves émaillées pendant 1 an.



Assemblage

Grenache (85%), Mourvèdre (5%), Syrah (5%), Cinsault (5%).



Quand le boire

Ce vin peut être apprécié jeune pour profiter des arômes de fruits rouges encore bien présents soit au bout de quelques années lorsque des arômes plus complexes de cuir, de fruits confiturés et de sous-bois sont apparus.



Âge des vignes

40 ans.



Rendement/hectare

35 hl / h.



Types de vendanges

Manuelle.

