

# Domaine Brunet

Peyrestortes - France

## Cuvée :

Cuvée du petit rouquin (rouge)

## Appellation :

IGP côtes catalanes

## Terroir :

Argilo- calcaire

## Cépages :

50% Syrah ,30% grenache noir (50ans), 20% Carignan

## Vinification :

Vendanges manuelles, tri sur la parcelle, égrappée, foulée, macération 3 à 4 semaines avec maîtrise des températures

## Dégustation :

Jolie robe cerise, gras

Nez puissant, confiture de griottes avec des notes torréfiées

En bouche, puissant et élégant à la fois. Une explosion d'arômes, fruits rouges, pain grillés.

## Accords mets et vin :

A l'apéritif avec des tapas, plats en sauce, et un bon fromage

Vin déjà très agréable à boire. Conservé dans une bonne cave, ce millésime évoluera favorablement pendant 5 à 7 ans

## Conditionnement :

Carton de 6 bouteilles : poids 7 kg

Palette : panachage possible avec les 3 couleurs

Pour expédition, nous consulter pour les tarifs de transport



Domaine Brunet

François Brunet

3 bis rue de la Pépinière

66600 Peyrestortes