

DOMAINE ANDRÉ BRUNEL

CÔTE-DU-RHÔNE ROUGE A.O.C. CUVÉE SOMMELONGUE



DENOMINAZIONE

Côtes-du-Rhône Rouge A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE

Una delle migliori espressioni della Grenache. Proveniente da un unico appezzamento situato a nord di Orange, posto in ottimale esposizione alla luce solare, che permette alla Grenache di maturare in condizioni ideali. I suoli argillosi e calcarei superficiali poggiano su un sottosuolo di ghiaia benefico al drenaggio e all'asciugatura dopo la pioggia. L'inerbimento controllato riduce in parte il vigore e produce rendimenti moderati per una buona maturità e un buon equilibrio dei vini. Età delle vigne di oltre 40 anni.

VITIGNO

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

VENDEMMIA

Manuale con resa per ettaro di 35 hl.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate all'80%. Vinificazione in vasche di cemento con macerazioni di quattro settimane. Successivo affinamento di un anno in vasche di acciaio smaltato dove viene svolta anche la fermentazione malo-lattica.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 14% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sommelongue è un vino ricco, fruttato, setoso e di lunga persistenza gustativa. Un vino equilibrato con tannini molto morbidi e un gusto pronunciato di spezie e liquirizia.