



LA BRUSQUEMBILLE 2008

Vin de pays de Vaucluse

Syrah et Merlot composent dans une même proportion cette cuvée provenant de parcelles riches en sable et argiles d'origine alluvionnaire situées au lieu-dit «Piquebas» entourant le domaine.

Nous sommes sur un terroir riche conférant au vignoble une grande vigueur.

Un gros travail permet de maîtriser en amont les rendements par ébourgeonnage, éclaircissage des entre-cœurs, vendange en vert.

Avec un tri sélectif à la parcelle les vendanges manuelles sont entièrement éraflées puis encuvées sans foulage, l'assemblage se faisant directement à l'encuvage. Suit la macération pendant 20 jours sans ajout de levure et une fermentation accompagnée de façon modérée de remontages et pigeages en alternance afin de ne pas nuire à la qualité des tanins ; l'élevage d'une durée de 8 mois en cuve inox sur lie fine est la dernière étape avant la mise en bouteille.

Incroyable richesse aromatique de fruits noirs (mûre), de noix de muscade, avec des notes de badiane (anisé).

A boire sur viande rouge de bœuf, magret de canard, mais également avec des tartines de rouget à la tapenade.

Potentiel de garde de 4 à 5 ans, agréable dès maintenant après 3 heures de décantation.

Température de dégustation : 16/18°C.