

# AB

## ANDRÉ BRUNEL



### Est Ouest-2022



Les vignes, regroupées en 2 parcelles situées à l'Est et à l'Ouest du Rhône, rassemblent toute la complexité des terroirs du Rhône.

#### Terroir

Ce vin provient de deux terroirs aux qualités complémentaires permettant au Grenache de dévoiler tout son potentiel : Élégance et Finesse grâce aux faibles rendements et au sous-sol argilo calcaire du terroir de Saint Génies de Comolas dans le Gard, Puissance et Robustesse grâce aux galets roulés et au sous-sol argileux du terroir de Travaillan dans le Vaucluse.

#### Notes de dégustation

Le Grenache exprime toutes ses qualités à travers ce vin : exubérance du fruit rouge, rondeur des tanins. Le syrah et le cinsault apportent leur structure et leur élégance. Le millésime 2022 aux conditions climatiques exceptionnelles a permis au grenache de s'exprimer pleinement ce qui fait de l'Est Ouest 2022 le vin idéal pour une dégustation entre amis ou pour décompresser après une dure journée de travail.

#### Accord Mets Vins

Viandes Rouges - Charcuterie.

### Fiche technique



#### Vinification

La macération dure entre 20 et 30 jours. Des délestages/pigeages sont pratiqués quotidiennement pendant la fermentation alcoolique. Les températures de fermentation sont maîtrisées aux alentours de 28°C. Le jour de décuvage est décidé après dégustation.



#### Élevage

Les cuvées sont élevées en cuve et embouteillées sans aucun collage après une filtration sur terre rose.



#### Assemblage

Grenache (70%), Cinsault (20%), Syrah (10%).



#### Quand le boire

12 Afin d'apprécier la puissance et la fraîcheur du fruit, il est préférable de boire ce vin relativement jeune.



#### Âge des vignes

35 ans.



#### Rendement/hectare

35 hl / h.



#### Types de vendanges

En majorité manuelle.

