



Domaine Les Cailloux
André Brunel



Cuvée Centenaire, Millésime 2010



Une cuvée d'exception à la finesse et à la longueur en bouche incomparables élaborée exclusivement sur les grands millésimes.

Terroir

Pour célébrer le Centenaire de la plantation de la plus belle parcelle du Domaine, située sur le quartier éponyme de Farguerol, Lucien et André ont décidé en 1989 d'élaborer une cuvée spéciale provenant spécifiquement de cette parcelle, la Cuvée Centenaire.

Cette parcelle est située sur la colline juste derrière l'ancienne résidence des papes. Le sol et le sous-sol sont ici peu calcaires et l'argile règne en maître tant en surface où elle se mélange aux galets qu'en profondeur où bleue et compacte, elle transmet au vin sa minéralité (graphite). Son exposition permet un ensoleillement optimal des vignes et le violent mistral qui y souffle contribue à la concentration des baies qui serviront à l'élaboration de la Cuvée Centenaire.

Élaborée uniquement lors de millésimes exceptionnels tels 2010 ou 2007, la Cuvée Centenaire exprime la quintessence du Grenache.

Note de dégustation

Richesse et expressivité du nez : cassis, mûres...

Puissance et rondeur en bouche : la sensation de longueur en bouche est impressionnante, les tanins sont parfaitement fondus. Les arômes de sous-bois, de cuir dominant. Des arômes complexes jusque-là dévolus seulement à des vins ayant déjà connu une période de vieillissement sont déjà présents.

Accord Mets Vins

Viande Rouge, Gibier ou à déguster sans accompagnement, uniquement pour le plaisir de boire un grand vin.

Fiche technique



Quand le boire

Ce grand vin se complexifie avec l'âge. Même s'il est dur d'attendre, un vieillissement de 10 ans est nécessaire pour que son potentiel commence à se dévoiler.



Assemblage

Grenache (85%), Mourvèdre (15%).



Âge moyen des vignes

125 ans



Rendement à l'hectare

15 hl / h



Type de vendange

Exclusivement manuelle