



Domaine Les Cailloux  
André Brunel



## Sommelongue, 2015



**L'une des plus belles expressions du Grenache.**

### **Terroir**

Parcelle d'un seul tenant situé au Nord d'Orange, celle-ci bénéficie d'un ensoleillement optimal qui permet au Grenache de murir dans des conditions idéales. Les sols argileux et calcaires en surface reposent sur un sous-sol de graviers bénéfique au drainage et au ressuyage après la pluie.

Un enherbement maîtrisé réduit en partie la vigueur des grenaches et entraîne des rendements modérés pour une bonne maturité et un bon équilibre des vins.

### **Notes de dégustation**

Le millésime 2015 aux conditions climatiques exceptionnelles a permis au grenache de s'exprimer pleinement. Puissance du fruit et couleur intense caractérisent ce millésime. Le Sommelongue est un vin riche, fruité, soyeux et long en bouche. Il s'agit d'un vin équilibré avec des tannins très souples et un goût prononcé d'épice et de réglisse.

### **Accord Mets Vins**

Viandes Rouges - Charcuterie.

## Fiche technique



### **Vinification**

Cuve Béton, éraflage à 80% puis mise en cuve pour une courte macération à froid de 24h suivie d'une macération à chaud pendant 4 semaines avec pigeage et délestage.



### **Élevage**

La fermentation malolactique s'effectue en cuves émaillées pendant 1 an.



### **Quand le boire**

Ce vin peut être apprécié jeune pour profiter des arômes de fruits rouges encore bien présents soit au bout de quelques années lorsque des arômes plus complexes de cuir, de fruits confiturés et de sous-bois sont apparus.



### **Assemblage**

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



### **Âge moyen des vignes**

40 ans



### **Rendement à l'hectare**

35 hl / h



### **Type de vendange**

Manuelle