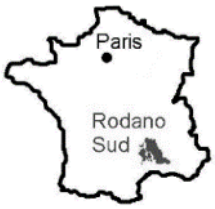
Famiglia Brunier



Esclusiva Italia

80.000
25 ha: Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette

2021	Gigondas « Les Racines »	Rosso	Secco	a esaurimento 2019
2019	Gigondas « Les Racines »	Rosso	Secco	
2022	Vin de France « Au Petit Bonheur » (blanc de noirs !!)	Rosato	Secco	

INVECCHIARE MIGLIORANDO

Il nome del luogo detto "Pallières" ha le sue origini nella parola "palier" che si riferisce ai diversi livelli esistenti tra i filari di viti piantati nel sito. Ma il termine "Pallières" a cui si fa riferimento si riferisce anche a un'altra cosa: si tratta del frutto di questo particolare terreno e dei relativi risultati ottenuti fin dal 1999. Dal 2007 la produzione ha diviso la vecchia cuvée in due: Les Racines (le vigne più vecchie) e Les Terrasses du Diable (le vigne più alte).

"Les Pallières, magnifica tenuta del Gigondas, è situata in terrazzamenti sotto il Dentelles de Montmirail. **Il vino si esprime in uno stile profondo, strutturato e senza pesantezza**." – Le guide des meilleurs vins de France 2022

"il Gigondas è un cru dove la rusticità è difficile da domare, la finezza e la profondità sono più complicate da trovare rispetto agli Châteauneuf du Pape. **Ma sono proprio questa tensione e quest'austerità che mi seducono nel Gigondas**." – Revue du Vin de France, nov 2016

"Queste ricercate bottiglie soggiornano in foudre, dove disegnano **la loro tessitura così curata**." – Bettane et Desseauve 2018

Gigondas « Les Racines »

Grenache Noir 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 5%, Cinsault 5%
65 anni
Non diraspato; fermentazione tradizionale da 15 a 20 giorni in cemento a temperatura controllata; pressa pneumatica e fermentazione malolattica completa; lieviti autoctoni; il vino viene tenuto 8 mesi nel cemento ed è poi messo in botti per un periodo che varia tra 6 e 8 mesi; imbottigliato non filtrato tra 18 e 20 mesi.
40.000
10-15 anni
Carni rosse grigliate, arrosti, formaggi, lumache, cacciagione, divano davanti al camino. Servire a 17°.
Vino di grande struttura, aristocratico, profondo, con splendidi aromi di spezie. In bocca lascia una sensazione di opulenza.
La profondità.

Vin de France « Au Petit Bonheur »

Grenache Noir 30%, Cinsault 30%, Clairette 40%
dai 35 ai 65 anni
Raccolta manuale; affinamento in demi-muids da 650 litri; imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia e leggermente filtrato.
12.000 c.a.
10 anni
Risotto agli asparagi, carbonara di mare, salmone grigliato con salsa al prezzemolo, anguille in umido, scaloppine ai funghi.
In sé racchiude tutta l'eleganza, la freschezza e la pienezza di "Les Pallières".
Blanc de noirs!