



Famiglia Brunier



Esclusiva Italia

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



2018/19	Gigondas « Les Racines »	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
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, arrostiti, 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!