

## Domaine Brusset

# « Tradition Le Grand Montmirail »

**Millésime :** 2017-2018

**Région et Appellation :** Vallée du Rhône - AOC Gigondas

**Cépages :** Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault

**Vinification :** Récolte manuelle avec tri sévère. Foulage et éraflage de la vendange. Fermentation en levures indigènes, cuvaison de 21 jours avec pigeages bijournaliers.

**Elevage :** 60% en cuve et 40% en demi-muids âgés de 2 à 4 ans.

**Accords mets et vins :** Très concentré, ce vin sera le compagnon idéal de vos plats de viandes. On peut le marier avec un pigeon rôti aux cèpes ou une caille farcie aux figues et foie gras par exemple. Il escortera à merveille une daube Avignonnaise ou une Gardiane de Taureau. Enfin, on peut imaginer le servir avec quelques fromages à pâte molle et croute fleurie comme le Saint Félicien ou le Saint Marcellin.

**Notation :** -

