

Dossier de presse – juin 2021

# Domaine Brusset

Laurent Brusset dirige depuis 2008 ce domaine familial de 70 ha en propriété dans la diversité des grands crus du Rhône sud : Gigondas, Cairanne, Rasteau, Ventoux, Côtes du Rhône.  
Les vins du Domaine Brusset, présents sur les 5 continents et dans 26 pays, sont une référence dans leurs appellations dans le monde  
Laurent Brusset vous présente deux vins pour les plats d'automne :

**Rasteau La Bastide 2020**

**Cairanne rouge 2019**

DOMAINE BRUSSET SA - 70 Chemin de La Barque - 84290 Cairanne  
33 (0)4 90 30 82 16 - [contact@domainebrusset.com](mailto:contact@domainebrusset.com) - [www.domainebrusset.fr](http://www.domainebrusset.fr)

RP Paris : VINCONNEXION Int  
+33 (0)1 39 12 28 02 - [vinconnexion@vinconnexion.com](mailto:vinconnexion@vinconnexion.com) - [www.vinconnexion.com](http://www.vinconnexion.com)



2021 : 1<sup>ère</sup> année de conversion bio

DOMAINE  
**BRUSSET**



## RASTEAU rouge « La Bastide » 2020

**Des vins issus d'un terroir riche de gourmandise fait d'argiles et de cailloux où le Grenache domine, balayé par le mistral.**

Une vieille vigne de 3 hectares seulement est venue compléter en 2012 les Crus qui ont fait l'identité du Domaine Brusset.

**Cépages** Grenache, Mourvèdre.

**Sol** : très argileux.

**Viticulture et vinification**: récolte manuelle avec tri des raisins suite à différents contrôles de maturité.

Vinification traditionnelle avec éraflage, pigeage, pas de levurage. Cuvaison longue à 26° C.

**Élevage** de 10 mois en cuve et en fût.

**Dégustation** robe grenat. Nez assez intense et frais, baies rouges et noires, épice cardamome-réglisse. Bouche mûre et fondue, ample et gourmande, une belle fraîcheur et des tanins présents mais ronds jusque dans la longue persistance sur la fraise et le poivre noir.

**Les harmonies mets-vin** : tartine au magret de canard et au chèvre chaud, jambon grillé, côte de bœuf, gratin de potiron, gigot d'agneau, brie de Meaux, tarte crème de marron et noix.

**Circuit de distribution** vente directe, CHR, cavistes

**Prix TTC départ cave**: 15,00 euros



## RASTEAU rouge « La Bastide » 2020

**Des vins issus d'un terroir riche de gourmandise fait d'argiles et de cailloux où le Grenache domine, balayé par le mistral.**

Une vieille vigne de 3 hectares seulement est venue compléter en 2012 les Crus qui ont fait l'identité du Domaine Brusset.

**Cépages** Grenache, Mourvèdre.

**Sol** : très argileux.

**Viticulture et vinification**: récolte manuelle avec tri des raisins suite à différents contrôles de maturité.

Vinification traditionnelle avec éraflage, pigeage, pas de levurage. Cuvaison longue à 26° C.

**Élevage** de 10 mois en cuve et en fût.

**Dégustation** robe grenat. Nez assez intense et frais, baies rouges et noires, épice cardamome-réglisse. Bouche mûre et fondue, ample et gourmande, une belle fraîcheur et des tanins présents mais ronds jusque dans la longue persistance sur la fraise et le poivre noir.

**Les harmonies mets-vin** : tartine au magret de canard et au chèvre chaud, jambon grillé, côte de bœuf, gratin de potiron, gigot d'agneau, brie de Meaux, tarte crème de marron et noix.

**Circuit de distribution** vente directe, CHR, cavistes

**Prix TTC départ cave**: 15,00 euros

