



Laurent Brusset dirige depuis 2008 le domaine, qui s'étend sur plusieurs vignobles représentant 70 ha, en plein cœur de la région des Côtes du Rhône. Trois générations de vignerons passionnés, toujours à la recherche d'expérimentations, ont construit ensemble ce domaine de pointe dans le respect des traditions. La philosophie familiale est de privilégier l'expression du fruit pour produire des vins racés, expressifs.

Le domaine Brusset est en 3<sup>ème</sup> année de conversion bio.

**Le Cairanne blanc L'Esprit de Papet est produit seulement certains millésimes**

**L'appellation Cairanne** a été reconnue en février 2016 pour ses rouges et ses blancs (6 % de la production). Aujourd'hui considérée comme l'une des appellations les plus prestigieuses de la Vallée du Rhône, Cairanne est par ailleurs la seule AOP avec Châteauneuf-du-Pape à imposer une récolte manuelle avec tri sévère.

DOMAINE  
BRUSSET



Un millésime 2022 particulièrement  
« *élégant, fruité, mûr et gourmand* »,  
selon Laurent Brusset.

## Cairanne Blanc, L'Esprit de Papet 2022

---

**Cépages** : Roussanne, Viognier

**Sol** : argilo-sablonneux en coteaux.

**Vinification** : pressurage direct pneumatique, débourbage à froid. Fermentation alcoolique en fûts avec bâtonnage. Sans levurage. Malolactique réalisée.

**Dégustation** : robe or brillante, à reflet argenté. Nez élégant, gourmand et mûr, fleurs blanches, fruité poire, pêche, épices douces clou de girofle-cannelle-muscade. Bouche élégante, ample, fondue et minérale, fraîche, gourmande et longue sur le citron, une note grillée et saline en finale.

**Ses plats** : asperges blanches, terrine de lapin, gambas grillées aux épices, blanquette de veau et poêlée de champignons, curry de légumes, comté.

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

**Prix TTC de vente au caveau** : 19,00 euros

