

MASSIF D'UCHAUX

Domaine Brunely, 2019



Rachetez une bouteille sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Tant au nez qu'en bouche, ce vin vous surprendra par sa gourmandise. Ses arômes francs de fruits noirs tels que la mûre et la myrtille, ses tannins fondus, vous offriront une très belle finale. Voilà une fidèle représentation du terroir de la Vallée du Rhône avec un assemblage de cépages emblématiques de la région produisant une cuvée d'un équilibre exceptionnel !

TERROIR

Les meilleurs vignes de l'appellation sont situées sur les hauteurs de la vallée, profitant à la fois d'ensoleillement et de vent. Le Mistral refroidit les vignes et aide les raisins à conserver leur acidité, il aère également les vignobles garantissant des raisins sains, protégés de la moisissure. Si ce facteur climatique est utile à la vigne, il peut parfois lui nuire lorsqu'il est trop violent, c'est grâce à une bonne exposition que la vigne profitera de ses bienfaits sans être abîmée.

CÉPAGES

La cuvée Massif d'Uchaux est un assemblage de différents cépages emblématiques de la Vallée du Rhône, dominé par le grenache. Ce cépage est très reconnaissable

à sa pellicule épaisse et bleutée, ses baies rondes et juteuses. Ce cépage est réputé pour sa gourmandise et le caractère qu'il donne au vin, ce qui en fait le partenaire parfait de la syrah !



50% GRENACHE

30% SYRAH

15% CARIGNAN

5% CINSAULT

MILLÉSIME

Une chose est sûre, ce millésime aura mis tout le monde d'accord ! Malgré des baies à la taille normée, les rendements 2019 dans la Vallée du Rhône ont été très généreux. Dans l'ensemble très peu touchées par les baisses de production, on peut dire que 2019 fut un millésime exceptionnel dans le Rhône.

UN VIN, UN DOMAINE



C'est à partir des années 1990 que Charles Carichon se lance dans le fou projet de moderniser le vignoble de son père, pour étendre la notoriété du domaine au-delà du département. Peu à peu, le domaine Brunely ne compte pas moins de 70 hectares et 6 appellations renommées telles que Côtes du Rhône, Vacqueyras, Gigondas ou Châteauneuf-du-Pape. Il nous présente aujourd'hui des vins de grande qualité, embouteillés au domaine, où il applique une production raisonnée ; plus respectueuse de son environnement.



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir juste
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2024

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, fruits rouges

ARÔMES :



myrtille



mûre



griotte

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ) léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN) fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE: absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Pissaladière
- Parmentier de canard
- Tome de la montagne
- Tartelette au cassis

