



Domaine BRUSSET



Laurent Brusset
70, Chemin de la Barque
84290 CAIRANNE

Tel. 04 90 30 82 16

Fax. 04 90 30 73 31

Email: domaine-brusset@wanadoo.fr

Site : www.domainebrusset.fr

Visite de la Cave et dégustation : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Période estivale ouverture 7j/7.

Capacité d'accueil : 25 personnes.

Langues parlées: Français, Anglais.

PRESENTATION

Dans ce domaine familial, depuis 1947, la famille Brusset a su allier au savoir faire, les nouvelles techniques apportées par chaque génération.

André Brusset (1910-1999) fondateur de l'exploitation a transmis sa passion à son fils Daniel et son petit-fils Laurent.

Deux passionnés, deux expériences qui font du Domaine Brusset une rareté où la complémentarité de deux générations donne les meilleurs résultats, dans le respect des traditions.

Domaine BRUSSET

A LA VIGNE



Superficie : 69 Ha
Age moyen des vignes : 40 ans.

Mode de conduite :
Agriculture raisonnée
(Cordon e Gobelet)

Type de sol précis
Argileux Caillouteux en
Coteau

Pratique Culturelle
La terre est labourée et
il n'y a pas d'utilisation
d'insecticides.

A LA CAVE

Pourcentage de récolte manuelle : 100 %

Mode de tri : Manuelle.

Méthode de vinification : La vinification est effectuée avec éraflage des grappes et la pra-



tique du pigeage. Des levures indigènes sont utilisées. Les vins sont élevés en cuvaison longue.

COMMERCIALISATION

Pays Export : Grande-Bretagne, Ecosse ,
Irlande, Belgique, Luxembourg, Suisse, USA,
Danemark, Pays Bas, Chine, Japon, Australie ,
Nouvelle-Zélande.

Pourcentage Bouteille et Vrac : 80 % Bou-
teille, 20 % Vrac.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : 7500.

Vins RASTEAU commercialisés en 2015 :

**A.O.C RASTEAU VIN DOUX NAUREL GRE-
NAT-**

**A.O.C RASTEAU ROUGE SEC «LA BASTIDE»
2013 - Fiche Technique**



Élaborés sur un sol argileux, ce vin est composé de Grenache et de Mourvèdre. 100% des grains de raisin ont été triés manuellement pour une qualité optimale du produit. Cette cuvée a idéalement été élevée 10 mois en cuve et en fûts. Ce vin possède une couleur grenat très soutenue, un nez très complexe de petits fruits noirs avec des notes d'épices très présentes.

Très puissant en bouche avec une excellents longueur, les tannins sont présents mais ronds. Boisé harmonieux, il possède une bonne persistance aromatique de myrtille et de réglisse.

Il convient idéalement à des viandes en sauce, des gibiers ou encore des fromages.

Médailles

Rasteau Rouge Sec «La Bastide» 2013 : Mé-
daille d'or au Concours général Agricole de Paris
2014

Salons 2015

Du 15 au 17 Mars 2015 : Salon Prowein à Düs-
seldorf

Printemps 2015 : Découverte en Vallée du
Rhône

Automne 2015 : Salon des vignerons indépen-
dants, Vinisud