

# DOMAINE DE BRUNET

TARIF PUBLIC 2019

Les vins en bouteille de 75 cl A.O.C. ou I.G.P

	Elaboration	Vinification	Gastronomie	Millésime	TARIF A l'unité en Euros T.T.C.
<b>BLANCS</b>	<b>DOLINEBRUNE</b>	<b>Roc Blanc</b>	<i>IGP St-Guilhem-Le-Désert</i>	2018	6,95 €
	Elaboré à partir des cépages Viognier, Grenache Vermentino. Elevage sur lies fines pendant 6 mois. Vous l'appréciez avec les fruits de mer, les crustacés, la raclette et la fondue...ou à l'apéritif.				
	<b>MAS BRUNET</b>	<b>Les Lauzes</b>	<i>AOC Languedoc</i>	2017	9,90 €
Assemblage de Roussanne, Vermentino et Viognier, vinifié en partie en fûts de chêne, puis élevé huit mois sur lies fines avec bâtonnage. Une cuvée pleine de gourmandises, de fraîcheur et de subtilités.					
<b>MAS BRUNET</b>	<b>Tradition Blanc</b>	<i>AOC Languedoc</i>		2018	13,90 €
Elaboré à partir des cépages Roussanne, Vermentino et Viognier, cultivés sur un terroir de galets, aux rendements limités et récoltés à pleine maturité. Vinifié en fûts de chêne neufs, puis élevé huit mois sur lies fines avec bâtonnage. Un grand vin, plein de fraîcheur et de complexité, charnu et raffiné.					<i>Disponible fin 2019</i>
Vous l'appréciez avec les poissons en sauce, les viandes blanches, les Pélardons ...ou à l'apéritif.					
<b>ROSÉS</b>	<b>DOLINEBRUNE</b>	<b>Vin Gris</b>	<i>IGP St-Guilhem-Le-Désert</i>	2018	6,10 €
	Rosé de saignée issu des cépages Cinsault, Grenache et Rolle, vinifié en partie en cuve / en partie en fûts neufs et élevé six mois sur lies fines avec bâtonnage. Accompagne les fruits de mer, les poissons, la raclette et la fondue...ou à l'apéritif.				
<b>MAS BRUNET</b>	<b>Tradition Rosé</b>	<i>AOC Languedoc</i>		2018	7,80 €
Issu d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles de Syrah, Cinsault et Grenache, aux rendements limités à 35 Hl / Ha et récoltés à pleine maturité. Rosé de saignée, délicatement fruité, plein de vivacité, de gras et de rondeur, à la finale très longue. A déguster à l'apéritif ou en entrée avec les charcuteries, les volailles...					
<b>ROUGES</b>	<b>DOLINEBRUNE</b>	<b>Cuvée des Essarts</b>	<i>IGP St-Guilhem-Le-Désert</i>	2017	4,65 €
	Composée de jeunes vignes de Cabernet, Grenache et Mourvèdre ; issue d'une cuvaison classique de 8 à 10 jours afin de favoriser son équilibre gourmand ; élevée partiellement en fûts de chêne. Accompagnera agréablement vos repas quotidiens...				
	<b>DOLINEBRUNE</b>	<b>Vin d'une Nuit</b>	<i>IGP St-Guilhem-Le-Désert</i>	2017	6,55 €
	Composé principalement de Merlot et de Cabernet, mais aussi de Mourvèdre et Grenache. Issus d'une macération courte qui préserve tout son fruité et toute sa souplesse, d'où son nom "vin d'une nuit". Elevage en fûts de chêne pendant neuf mois. A servir avec les viandes blanches. Accompagne très bien tout un repas.				
	<b>DOLINEBRUNE</b>	<b>Cuvée Bruneroc</b>	<i>IGP St-Guilhem-Le-Désert</i>	2016	8,40 €
	Sélection de vieilles vignes de Merlot et Cabernet Franc, en macération longue (21 jours) et élevage en barriques pendant douze mois (fûts de un et deux vins). A laisser vieillir 6 à 8 ans, ou à déguster dès à présent avec les viandes rouges, le gibier...				
<b>MAS BRUNET</b>	<b>Cuvée du Mazet</b>	<i>AOC Languedoc</i>		2016	6,65 €
Composé de jeunes vignes de Syrah, Grenache, Mourvèdre et Cinsault, vinifié en cuvaison mi-longue puis élevé en fûts de chêne pendant douze mois. Vous l'appréciez pendant 3 à 5 ans. A déguster avec les viandes rouges, les grillades, les fromages...					
<b>MAS BRUNET</b>	<b>Cuvée Tradition</b>	<i>AOC Languedoc</i>		2016	10,15 €
Issue d'une sélection de vieilles vignes de Syrah, Grenache et Mourvèdre, vinifiée en macération longue, puis élevée un an en fûts de chêne (fûts de un et deux vins), cette cuvée peut se bonifier 4 à 6 ans. Accompagnera les viandes rouges, grillées ou en sauce.					
<b>MAS BRUNET</b>	<b>Cuvée Prestige</b>	<i>AOC Terrasses du Larzac</i>		2016	14,65 €
Sélection rigoureuse de Syrah (70%), Grenache (20%) et Mourvèdre (10%), issue des meilleures parcelles du Domaine, avec un faible rendement (env. 30 Hl / Ha, lié à des vendanges en vert), vinifiée en macération longue et élevée seize mois en fûts de chêne (dont 50% en fûts neufs) ; optimum à l'horizon des 5 à 7 ans. Cette cuvée, qui présente une grande finesse, tout en étant puissante et très soyeuse, accompagnera vos viandes les plus raffinées et vos mets les plus délicats.					
<b>MAS BRUNET</b>	<b>Cuvée Élégance</b>	<i>AOC Terrasses du Larzac</i>		2016	19,95 €
Création unique et audacieuse, à la faveur d'une vendange exceptionnelle de Mourvèdre (70 %, Syrah 20 %, Grenache 10 %) elle exprime toute la finesse et la délicatesse de Brunet. Assouplie 18 mois en fûts de chêne, elle se révèle soyeuse et envoûtante. Elle accompagnera vos viandes et mets les plus délicats.					

Ces prix s'entendent T.T.C., départ cave, la bouteille de 75cl, conditionnée par caisse-carton de 6 bouteilles.

### **Blanc Doux, en bouteille de 50 cl**

	Elaboration	Vinification	Gastronomie	Millésime	
	<b>DOLINEBRUNE à Fleur de Givre</b>			2017	9,80 €
	<p>Vin doux issu d'une sélection de Roussanne et Viognier, récoltés à pleine maturité à la faveur d'un bel automne ensoleillé. Cette cuvée aux reflets dorés développe des arômes complexes et gourmands de fruits mûrs, suivis d'une belle harmonie en bouche qui mêle avec élégance douceur, finesse et fraîcheur.</p>				

### **Les Vins de Pays, en outres de 5 ou 10 litres**

	Elaboration	Vinification	Gastronomie	Millésime	BIB 5 Litres	BIB 10 Litres
<b>BLANC</b>	<u>DOMAINE DE BRUNET</u>	<b>Blanc</b>	<b>« Les amandiers »</b>	2017	15,65 €	X
	<p><i>IGP St-Guilhem-Le-Désert</i> Cet assemblage de Grenache, Roussanne et Viognier, aux arômes de fleurs blanches, de pêche, d'abricot, de fruits exotiques, d'épices et de miel, présente un caractère élégant, rond et généreux. Il sera servi frais pour accompagner agréablement vos réceptions champêtres.</p>					
<b>ROSÉ</b>	<u>DOMAINE DE BRUNET</u>	<b>Rosé</b>	<b>« Les églantiers »</b>	2018	14,30 €	25,90 €
	<p><i>IGP Pays d'Hérault</i> Sélection originale des cépages Cinsault, Grenache et Cabernet. Rosé de saignée, aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Un vin frais et fruité. A déguster sous la tonnelle, en toute occasion...</p>					
<b>ROUGES</b>	<u>DOMAINE DE BRUNET</u>	<b>Rouge</b>	<b>« Les oliviers »</b>	2018	10,85 €	19,00 €
	<p><i>IGP Pays d'Hérault</i> Assemblage traditionnel des cépages Cinsault, Grenache et Alicante. Un vin rouge de cuvaïson courte, gourmand et fruité, aux arômes de garrigue. Accompagnera agréablement vos repas quotidiens...</p>					
<b>ROUGES</b>	<u>DOMAINE DE BRUNET</u>	<b>Rouge</b>	<b>« Les mûriers »</b>	2017	13,30 €	23,90 €
	<p><i>IGP Pays d'Hérault</i> Sélection des cépages Grenache, Mourvèdre, Merlot et Cabernet. Une cuvaïson classique, aux arômes de fruits rouges, d'épices et de sous-bois. Un vin rouge généreux et charpenté qui réglera vos amis.</p>					

Pour un devis ou des conditions personnalisées, merci de nous consulter.  
Pour tout achat jusqu'à 36 bouteilles, vous pouvez commander directement sur notre site Internet.

*Messieurs Coulet – DOMAINE DE BRUNET - F-34380 Causse de la Selle*

TEL: (33) 04 67 73 10 57 - MOB: (33) 06 12 47 33 25 - e-mail : [brunet.vins.oc@domainedebrunet.com](mailto:brunet.vins.oc@domainedebrunet.com)

site internet : [www.domainedebrunet.com](http://www.domainedebrunet.com)