

La maison de maître a une longue histoire, qui remonte au Moyen-Âge, mais Napoléon III a également résidé dans notre maison actuelle. C'est toutefois notre grand-père, Rémy Carichon, qui a repéré l'excellent terroir pour le vin et a décidé de planter les premières vignes.

Le nom de ce vin fait référence au seigneur Pellegrin de Brunellis qui s'est battu pour le Pape en Avignon lorsque son autorité était menacée au Moyen-Âge. Le Pape lui offrit des armoiries avec la Licorne ainsi que la propriété du domaine. Ce vin est le vin emblématique du domaine.



AOP Vacqueyras - CRU

SOL

Silico-calcaire avec des graviers sur le plateau des Garrigues.



CÉPAGES

80% Grenache - 20% Mourvèdre



VIEILLISSEMENT

Peut être dégusté jeune pour profiter des arômes de fruits, mais peut aussi être conservé dans votre cave pendant 10-12 ans au cours desquels les arômes de vieillissement se développeront.



VINIFICATION

- Vieilles vignes de 50 à 80 ans du plateau des garrigues, terroir spécifique, qui donnent des vins très concentrés. La bonne maturité des raisins apporte des arômes plus intenses à cette cuvée.
- Les raisins sont triés à la main et complètement égrappés, nous ne gardons que le meilleur. Le moût fermente à basse température pendant 20 à 30 jours avec plusieurs remontages pour favoriser le contact peau-juice et le développement d'un maximum d'arômes.
- Le vin est partiellement élevé en fûts de chêne ainsi qu'en cuves de béton pendant 12 à 18 mois et filtré avant la mise en bouteille.



DÉGUSTATION

Robe rubis dense aux reflets grenat. Nez assez intense d'épices fines, avec une touche fruitée de cerises rouges. Une belle richesse en bouche avec une douceur qui apporte du charme, un corps assez dense, des tanins serrés et une finale longue de bonne persistance.

Suggestions d'accompagnement : gros gibier, viande rouge, barbecue, steak d'aloyau.