

2022 BROTTE SIGNATURE

FRANKRIG, CÔTES DU RHÔNE



Rund og silkeblød

Klar rubinrød farve i glasset. Duften er frugtig og domineret af friske kirsebær, fersken og med noter af blomster som f.eks. roser. Smagen er lækkert rund og blød efterfulgt af silkebløde og diskrete tanniner, der afløses af en uovertruffen friskhed. Meget let og let parfumeret vin, fyldt med frugt (friske og sprøde kirsebær og jordbær).

Nyd f.eks. vinen som aperitif eller til salater, fjerkræ eller milde oste. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Druerne kommer fra små vinavlere i Rhône-dalen, vinavlere som Brotte har samarbejdet med gennem årtier. Gennem vinifikationsprocessen viser Brotte hele sin viden og ekspertise, når det kommer til de regionale druetyper. Vinstokkene storkrives i den ler- og kalkholdige jord. Druedyrkningen er bæredygtig og certificeret som High Environmental Value 3, hvilket betyder, at der er strikse krav til vandforbrug, gødningforbrug, en plantesundhedsstrategi med kvantificerede miljømæssige mål og respekt for nærmiljøet med det primære formål at skabe biodiversitet.

Om Producenten

I 1931 slog Laurent Charles Brotte sig ned i det prestigefyldte vinområde Châteauneuf-du-Pape i Rhône-området. Her kastede den unge Charles sig over vindyrkning og anlagde et tapperi i den lille by og således blev kimen til Maison Brotte lagt.

Laurent Charles Brotte viede sit liv til at forsyne vinelskere over hele verden med kvalitetsvine, der afspejler områdets stil og karakteristika. I 1952 fik han ideen til brandet "La Fiole du Pape", som for alvor slog Châteauneuf-du-Pape fast i folks bevidsthed, og i dag eksporteres "La Fiole du Pape" til 90 lande i hele verden. Maison Brotte er i dag et dynamisk vinfirma med over 60 ha og 4 ejendomme: Domaine Barville, Château de Bord, Domaine Grosset og Domaine de l'Aube men også eget tapperi. I 1972 anlagde familien desuden et museum, hvor de besøgende kan kigge nærmere på Rhône dalens historie.



VinAvisen