

2015 BROTTES ESPRIT BARVILLE ROUGE

FRANKRIG, RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE



Kraftig og silkeblød

Esprit Barville er smuk mørkerød i glasset med en fin lys kant. Duften byder på noter af blomster, druer og mørke bær samt peber og et hint af timian. I munden føles vinen varm, blød og elegant. Noterne fra duften går igen og suppleres af vilde røde bær, mørke kirsebær, skovbund og lakrids. Tanninerne er bløde og flot afrundede, og vinen har en dejlig vedvarende eftersmag.

En fremragende ledsager til kalve- og oksekød samt krydrede pølser. Eller prøv den til en lækker chokoladedessert måske med syltede kirsebær. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Markerne dyrkes efter bæredygtige principper og der gennemføres en grøn høst for at øge koncentrationen i druerne. Grenache-, og Syrah-druerne til Esprit Barville håndplukkes ved optimal modenhed, hvorefter de hurtigt transporteres til vineriet. Ved ankomst til vineriet presses druerne let, inden vinifikationen startes. Vinifikationen foregår i lukkede betontanke for at bevare druernes karakter og friskhed i den endelige vin. Druerne fermenteres (gæres) ved 28-30°C i 15-20 dage, og i løbet af denne proces pumpes druemosten dagligt over druekvaset for at udtrække mest mulig smag og karakter. Efter endt gæring lagres vinen på egetræsfade i 12 måneder og tappes på flaske i efteråret inden vinen frigives til markedet.

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.

👍 **Anbefalet**



Nordjyske Stiftstidende Alt om vin