

2015 L. C. BROTTÉ ESPRIT BARVILLE CÔTES DU RHÔNE BLANC 50 CL

FRANKRIG, RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE

Frugtig og rund

Herlig frisk duft af hvide blomster, grønne æbler og en parfumeret sødme. Smagen er velbalanceret med god frugt og en herlig friskhed. En rigtig flot hvid Côtes du Rhône. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet af mest Grenache Blanc samt to lige store dele Viognier og Rousanne. Denne kombination er med til at skabe en vin i god balance. Vinen er lagret i 6 måneder på domainet inden aftapning.

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.

