

2016 BROTTÉ RESERVE DE L'AUBE SYRAH/MERLOT

FRANKRIG, VIN DE PAYS

Delikat og frisk

Flot rød i glasset med herlig frisk bouquet af røde kirsebær, brombær og hindbær. Smagen er velbalanceret og medium fyldig. Her er noter af røde bær og en anelse krydderi.

Denne vin er god til kødretter og tørre oste. Serveringstemperatur: 16-16°C.



Fremstilling

Denne vin er lavet på Syrah og Merlot druer som er høstet fra Domainets 10 hektar med vinmarker. Druerne bringes hurtigt til vineriet hvor de presses og gennemgår den alkoholiske gæring. Herefter lagres vinen i kortere tid inden den aftappes hos huset.

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.

