

2016 BROTTÉ LES HAUTS DE BARVILLE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

FRANKRIG, RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Cremet, fyldig og rund

Vinen har en smuk lys, gylden farve med grønne reflekser, smagen er harmonisk, fyldig med forfriskende liflighed og elegance, afsluttet af den frugtrige bouquet.

En fornem ledsager til fisk, alt godt fra havet, ost - især gedeost og som aperitif.

Serveringstemperatur: 12-13°C.



Fremstilling

De fuldmodne druer høstes manuelt, og afstilkes inden presningen. Druerne presses let og mosten opbevares køligt og får tid til at bundfælde sig til næste dag. Gæringen varer 2 uger og finder sted ved en kontrolleret temperatur på 18°C. Vinen hviler i 4 måneder, inden den tappes på flaske.

Om Producenten

I 1931 slog Laurent Charles Brotté 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 Brotté lagt.

Laurent Charles Brotté 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 Brotté 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.

91 point

Wine Spectator

91 point

Wine Enthusiast

91 point

Robert Parker

90 point

Jeb Dunnuck