

# 2008 BROTTÉ CÔTE RÔTIE

FRANKRIG, RHÔNE, CÔTE ROTIE



## *Elegant og med stor karakter*

En tæt og intens vin med bouquet af kirsebær, læder og friskrøget bacon. Smagen er kraftfuld, men alligevel subtilt afbalanceret med god fed frugt og intens syrestruktur. Eftersmagen har fantastisk silkeblød fornemmelse og længde.

En god ledsager til rødt kød, vildt, trøffel-retter og ost.  
Serveringstemperatur: 17-17°C.

|          |     |                   |         |
|----------|-----|-------------------|---------|
| KARAKTER | Tør | ● — ● — ● — ● — ● | Sød     |
| FYLDE    | Let | ● — ● — ● — ● — ● | Kraftig |

### Fremstilling

Côte Rôtie ligger i den nordlige del af Rhône-dalen på flodens vestlige side, 7 km syd for den gamle romerby, Vienne. Vinmarkerne er anlagt på stejle sydøstvendte skrånninger, der ligger med udsigt til floden. Côte Rôtie dækker et areal på 200 ha, hvor jorden er sammensat af granit i undergrunden og forvitret granit og gnejs på overfladen. Côte Rôtie opdeles i to områder: Côte Brune, der har et jernholdigt lag af ler, giver tannin-rige vine, mens Côte Blonde's sand står for mere delikate, aromatiske vine. Jorderne er beplantet med følgende druesorter: 95% Syrah og 5% Viognier. Det årlige høstudbytte udgør 40 hl pr. ha. Brotte har et solidt kendskab til området, de foretager nøje udvælgelse af druerne til vinen. Efter traditionel vinificering lagrer vinen på 100 år gamle egetræsfade, små tøndes og fade, hvorved Brotte kan få druernes originale karakteristika med over i vinen.

### 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.