

2020 BROTTES ESPRIT BARVILLE CÔTES DU RHÔNE ROUGE 50 CL

FRANKRIG, RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE



Frugtig og rund

Vinen har en mørk rubinrød farve med lys kant. Duften er mellem-intens med noter af små stenfrugter og lækre krydrede hints af peber, timian og bushplanten garrigue. I munden er vinen blød, varm og elegant med vilde røde bær, mørke kirsebær, skovbund og lakrids. Tanninerne er bløde men tydelige.

Server vinen til en omelet med champignoner, til oksekød, kalvekødsgryde eller f.eks. til en dessert med chokolade. Serveringstemperatur: 17-17°C.

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

Fremstilling

Vinen er lavet hovedsageligt på Grenache og Syrah. For at få det bedste ud af Grenache dyrkes druerne på en bæredygtig måde med striks vinterbeskæring for at begrænse udbyttet til fordel for større koncentration.

Vinifikationen er traditionel. Efter let presning udblødes druerne i lukkede betontanke i løbet af 15-20 dage ved 28-30°C. Under den alkoholiske gæring pumpes vinen over kvaset to gange om dagen, og kvaset sorteres fra. Efter malolaktisk gæring lagres vinen i hundredår gamle egetræsfade og betontanke i 8-12 måneder. Tapning sker om vinteren året efter høståret.

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.