2017 BROTTE VACQUEYRAS

FRANKRIG, RHÔNE, VACQUERAS



Elegant og fyldig

En vin med god dybde i duften, her er toner af læder og modne sort frugter. Smagen er fyldig med den typiske elegance fra Rhonedalens charmerende vine. God eftersmag, med fokus på den modne frugt.

Vinen er velegnet til vildtretter, kraftig kød og modne oste.
Serveringstemperatur: 17-17°C.

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

Fremstilling

Huset er kendt for sin ensartede kvalitet, som primært skyldes respekt for det grundlæggende: Jorden og vinstokkene! Huset har gennem årene investeret store summer i moderne udstyr og de bedste fade af fransk eg. Stokkene er gennemsnitlig 40 år og udbyttet ligger på ca. 35 hl pr. ha. Dette for at sikre en høj og ensartet kvalitet. Druerne håndplukkes, afstilkes og selekteres efterfølgende med håndkraft.

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.

★★★★★
VinAvisen