2016 BROTTE GIGONDAS

FRANKRIG, RHÔNE, GIGONDAS



Fyldig og intens

Gigondas, Brotte er dyb mørk i farven med en fed duft af lakrids, vanilie og brombær. Smagen er kraftfuld og fokuseret med toner af brombær og læder. En god tæt eftersmag viser en vin i god balance.

Særdeles velegnet til grill-retter, vildt og bløde oste.
Serveringstemperatur: 17-17°C.

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

Fremstilling

Denne vin er fremstillet af mest Grenache Noir, iblandet mindre mængder af andre lokale druer. Meget typisk for området. Denne Gigondas lagres i 18 måneder på en kombination af nye og gamle træfade.

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.