Varenummer: 0811003

2014 BROTTE LA ROLLANDE CROZES HERMITAGE ROUGE

FRANKRIG, RHÔNE, CROZES HERMITAGE



Frisk og harmonisk

Herlig teglstensfarvet med rød kerne og en duftpalet med brombær og kirsebær i skøn harmoni. I smagen er der god fylde bakket op af noter af frisk peber og mørke modne bær. Flot elegant afslutning med herligt frisk bid.

En god ledsager til en oksesteg fra grillen, eller andre intense kødretter. Serveringstemperatur: 16-16°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Crozes-Hermitage, La Rollande, er fremstillet 100% på Syrah-druen, der høstes fra midten af september til begyndelsen af oktober. Gæringen finder sted ved en temperatur på 28°C. Vinen er lagret i 12 måneder på egetræsfade inden aftapning.

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.