

2016 BROTTÉ PASSION D'ANSELME

FRANKRIG, RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Intens og balanceret

Flot rød farve med teglfarvet kant i glasset. I duften fornemmes brombær og lidt våd jordbund. Smagen er velbalanceret med røde bær, læder og lidt sødme fra fadlagringen.

Til vildt, rødt kød, delikatesser og ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.

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

Fremstilling

Druerne høstes fuldmodne i september, gæringen varer i 10 dage og finder sted ved en temperatur, som ikke overstiger 30°C. Efterfølgende lagres vinen i 7 måneder på egetræsfade, inden den tappes på flaske. Côtes du Rhône er lovmæssigt underkastet strenge regler: Vinstokkene beskæres, så høstudbyttet bliver på max. 42 hl pr. ha, alkoholstyrken skal være mindst 12,5 %. Den endelige vin skal analyseres og godkendes ved en obligatorisk prøvesmagning af Rhône-komitéen, inden den frigives til salg.

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