

2015 BROTTE SAINT JOSEPH MARANDY

FRANKRIG, RHÔNE, SAINT JOSEPH



Karakterfuld og charmerende

Marandy fremstår smuk mørkerød i glasset med en let hindbærfarvet kant. Duften er intens og fyldt med toner af sorte frugter, peber og ristede næsten karamelliserede undertoner. I munden opleves vinen elegant og fyldig med flot integrerede tanniner. I ganen fornemmes noter af hindbær og solbær med et let krydret præg.

Server denne elegante vin til lette kødretter af for eksempel svinekød eller fjerkræ, til let krydrede pastaretter eller bløde oste.

Serveringstemperatur: 15-16°C.



Fremstilling

Syrah-druerne til Marandy er høstet ved optimal modenhed i efteråret. Efter høsten sorteres stilkene fra druerne, inden de gennemgår en kold og skånsom maceration (udblødning). Den alkoholiske gæring finder efterfølgende sted ved 26-28 °C i en periode på ca. 15 dage. Under gæringen pumpes druemosten dagligt over druekvaset for at trække mest mulig saft og kraft ud af vinen. Herefter presses druekvaset, inden vinen gennemgår en malolaktisk gæring på egetræsfade, efterfulgt af 6 måneders lagring ligeledes på egetræsfade.

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.