

2015 BROTTE S.A. LA FIOLE CÔTES DU RHÔNE AOC

FRANKRIG, RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE

Krydret og rig på frugt

La Fiole er smuk rubinrød i glasset. Duften er frugtig og krydret med noter af brombær og svesker. Det første indtryk af friskhed og fylde afløses af en frugtig smag med dominerende noter af sorte bær og lakrids. Eftersmagen er vedvarende og utrolig behagelig.

Vinen er en fremragende ledsager til lammesteg, and med vintergrøntsager, eller en god bøn, men prøv den også til stærke oste eller chokoladebrownies. Serveringstemperatur: 16-18°C.

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

Fremstilling

La Fiole Côtes du Rhône er lavet på Grenache- og Syrahdruer, som plukkes ved optimal modenhed. Herefter transporteres de til vineriet, hvor de afstilles og presses, inden vinifikationen starter. Hver druesort vinificeres separat. Efter første gæring udblødes vinen i ca. 20 dage. Den malolaktiske gæring foregår i lukkede betontanke for at bevare druernes karakter og friskhed i den endelige vin.

Efter endt gæring lagres vinen i 100 år gamle egetræsfade og betontanke i seks måneder. Vinen til den endelige blanding udvælges nøje for at opnå den krævede stabilitet i den endelige vins kvalitet og smag.

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.

 **Guldmedalje**

Gilbert & Gaillard 2016

    

FinansBureauet

89 point

Robert Parker

