

2017 BROTTÉ TAVEL ROSÉ, LES ÉGLANTIERS

FRANKRIG, RHÔNE, TAVEL



Kraftig, fyldig og frugtrig

Denne Tavel fremstår dyb rød i farven med ravgyldne reflekser og en stor åben bouquet. Her er noter af jordbær, hindbær og et krydret strejf af lavendel. Smagen er blød med god fylde og noter af modne bær.

En rosévin der vil ledsage kødretter og kraftfulde oste på fornem vis.
Serveringstemperatur: 8-10°C.



Fremstilling

Tavel kan produceres på ni druesorter, hvoraf de vigtigste er: Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre og Clairette. Gæringen finder sted ved en kontrolleret temperatur på 18°C. Skallerne bliver i den gærende most, indtil den har opnået sin roséfarve. En rosévin med stor struktur og kompleksitet. Bedst når den er ung, men kan udvikle sig i op til 5 år fra høståret under optimale betingelser.

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.