

2022 BROTTÉ ESPRIT BARVILLE ROSÉ

FRANKRIG, RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE



Frugtig og rund

Esprit Barville rosé har en smuk, rød farve. Duften byder på noter af sommerens frugter og røde bær. I smagen fornemmes citrusfrugter, mandler og røde kirsebær. Eftersmagen er velstruktureret med modne vilde jordbær. Det er en ungdommelig vin med en imponerende vedholdenhed. Serveringstemperatur: 9-10°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Markerne dyrkes efter bæredygtige principper og der gennemføres en grøn høst for at øge koncentrationen i druerne. Grenache-, og Syrah-druerne til Esprit Barville rosé håndplukkes ved optimal modenhed, hvorefter de hurtigt transporteres til vineriet. De 2 druetyper vinificeres hver for sig. Mosten hviler natten over, hvorefter den alkoholiske gæring følger i rustfrie ståltanke ved 16-18°C. Der forekommer ingen malolaktisk gæring. Vinen aftappes i marts/april året efter høsten.

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