

2022 BROTTÉ ESPRIT BARVILLE BLANC

FRANKRIG, RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE



Frugtig og rund

Esprit Barville Blanc har en sart gul farve med grønne strejf. Duften byder på eksotiske frugter, hvide blomster og citrusfrugter. Smagen byder på en vidunderlig kompleksitet med noter af pære og abrikoser og vinen fremviser en fortrinlig friskhed og lang, behagelig eftersmag.

Kan nydes som aperitif, men er også en fremragende ledsager til grillet skaldyr, kyllingeretter, brød med moreller eller til desserter med frugt. Serveringstemperatur: 10-12°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. Druerne presses pneumatisk. Mosten hviler over natten ved 10 C. Den alkoholiske gæring sker i rustfrie ståltanke ved 16-18 C. For at bevare friskheden og frugtsmagen i vinen sker der ingen malolaktisk gæring. Mosten ligger med druekvaset på tank i 6 måneder. Den færdige vin tappes på flasker 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.