

2016 BROTTÉ MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE LA DOUCEJOIE BLANC

FRANKRIG, RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE



Silkeblød, balanceret og intens

La Doucejoie har en delikat, lys gylden farve. I næsen dominerer en kraftfuld duft af frugt og mineralitet. Herefter anes fersken, abrikos, honning, citrusfrugter og akacie. Smagen er fyldig med perfekt balance mellem frugten fra duften og sødme, syre og alkohol i munden. Nævnte balance giver en vin med en friskhed, som får munden til at løbe i vand, uden at være for tung eller fyldig. Vinen er karakteriseret ved sin finesse, elegance og fylde.

Vinen kan med succes serveres som aperitif eller som ledsager til f.eks. foie gras, kylling med karry eller andre krydrede retter. Derudover er den særdeles velegnet til en lækker æbletærte. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet udelukkende på hvide Muscatdruer. Markerne dyrkes efter bæredygtige principper med omhyggelig beskæring og høst. Druerne håndplukkes, når de har opnået optimal modenhed og køres herefter til vineriet med det samme. Druerne presses let og mosten hviler i 24 til 48 timer før mosten sies og hældes på rustfrie ståltanke, hvor gæring ved kontrollerede temperaturer (14-16°C) finder sted. Når det ønskede sukkerindhold er opnået, tilsættes ren alkohol for at frembringe en « vin doux naturel ». Tilsætningen af alkohol stopper gæringen men bevarer den naturlige sødhed fra druerne. Vinen filtreres og tappes på flasker i marts året efter høsten.

Om Producenten

I 1931 slog Laurent Charles Brotté 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 Brotté lagt.

Laurent Charles Brotté 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 Brotté 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.