Chateauneuf du Pape „ la Fiole ” AOP rouge Brotte v krabičce 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F1000945

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy dominantně Grenache 85% doplněné o Syrah a Mourvedre, Counoise, Cinsault, Clairette a Vaccarèse vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti jižního povodí řeky Rhone - Chateauneuf du Pape - suché

Toto víno se pyšní vynikající, sytou rubínovou barvou, zářivou a čistou.Intenzivní a komplexní vůně se otevírá silnými aromaty lékořice a lesních ostružin. S provzdušněním dodávají tóny třešňové brandy a špetka koření hloubku a eleganci. Na patře se objevuje krásná kulatost s tóny černých třešní, garrigue (středomořské křoviny) a hub, umocněnými kouřovými tóny, černým a bílým pepřem. Toto vláčné a vyvážené víno se nejlépe vychutnává mladé, zároveň má potenciál rozvinout aroma zvěřiny, kůže a tabáku po 5 až 7 letech zrání.

Toto víno se dokonale hodí k hovězímu tatarskému steaku s mladou zeleninou, jehněčí kýtě nebo omáčce z divočáka a zdůrazňuje plnou bohatost jeho aromat a přirozenou eleganci. Podávejte při teplotě 17 °C (63 °F) dporučujeme po 3 hodinách dekantace.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Chateauneuf du Pape „ la Fiole ” AOP rouge Brotte v krabičce 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Terroiry vinařství La Fiole du Pape jsou rozmanité a pocházejí z obcí Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Sorgues, Orange a Bédarrides. Cuvée je směsí mnoha odrůd, především Grenache (70 %), Syrah, Mourvèdre, Cinsault a malého množství Clairette, Counoise a Vaccarèse. Pozemky jsou často osázeny různými odrůdami, někdy i méně obvyklými. Půdy se dělí na čtyři hlavní typy: písčité, písčito-hlinité, vápenitopísčité s vápencovými deskami (lausy) a červený jíl pokrytý oblázky. Každý typ půdy dodává vínům odlišné vlastnosti: koncentraci a třísloviny u jílovitých půd, aromatickou komplexnost u písčito-hlinitých půd, jemnost u písků a svěžest u lausů. Tato rozmanitost dává vínu Papežova láhev jeho komplexnost a kulatost, to vše umocněno uměním zrání a míchání. Mošt z Châteauneuf-du-Pape se maceruje přibližně 3 až 4 týdny, aby se zlepšila jeho struktura. Odrůdy hroznů, často smíchané, kvasí společně, což dále zvyšuje komplexnost fermentačních aromat. Průměrná doba zrání je 12 až 18 měsíců. Nejovocnější a nejčerstvější vína často zrají v tancích, zatímco ta nejkoncentrovanější obvykle zrají v dubových sudech. La Fiole du Pape, složené přibližně ze 70 % z nejnovějšího nebo předposledního ročníku s přídavkem starších ročníků (někdy zrajících až 10 let), získává na komplexnosti. Díky tomuto pečlivě kontrolovanému míchání si zachovává konzistentní chuť, podobně jako šampaňské. Tento proces zaručuje stabilní kvalitu v průběhu let a nabízí víno, které je připraveno k pití ihned, a zároveň si zachovává vyjímečný potenciál zrání. Víno zaujímá v rodině Brotteových významné místo již dvě století. V roce 1880 již pan Amouroux a pan Clouplet, předkové Laurenta a Christine Brotteových, pracovali na vinicích. Jeden v Châteauneuf-du-Pape, druhý v Cairanne. Tito dva vinaři, představující první generaci rodu, vysadili a založili vinice, které se později staly Domaines Barville a Grosset. Společnost Maison Brotte byla oficiálně založena v roce 1931, kdy se Charles Brotte (2. generace), čerstvý absolvent obchodní školy v Marseille, rozhodl založit si vlastní společnost v Châteauneuf-du-Pape. Maison Brotte tak začal nabízet širokou škálu vín z údolí Rhôny a zařadil se mezi průkopníky v tomto oboru. Jeho syn, Jean-Pierre Brotte (3. generace), převzal podnikání v roce 1970 a rozvíjel exportní trhy. Byl jedním z prvních v údolí Rhôny, kdo propagoval svá vína přes Atlantik, do Kanady a Spojených států, a také do Japonska. Díky němu jsou naše vína nyní k dispozici ve více než 100 zemích. Od roku 2001 převzali rodinný podnik Laurent Brotte a jeho manželka Christine. Společně zlepšili metody výroby vína, rozvíjeli vinici a zvyšovali kvalitu svých vín a zároveň budovali jméno Brotte po celém světě. Jsou čtvrtou generací. Rok 2015 byl ve znamení příchodu 5. generace na panství: Thibault a Benoît nyní pracují po boku svých rodičů a do podnikání přinášejí nové perspektivy a dynamiku. Dnes na rozvoji vinařství spolupracují tři generace.

Hlavní parametry

Značka	la Fiole
Druh	aristokratické papežské víno & Chateauneuf du Pape
Barva	červená
Odrůda	Grenache & Garnacha, Mourvedre & Monastrell, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	Release & vydané v daném roce
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Oblast & obec	Châteauneuf du Pape
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2026
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Produkce	raritní kousek
Balení	dárkové, holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Brotte maison, Avenue Pierre de Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape, Francie