Chateauneuf du Pape „ la Fiole du Pape ” AOP blanc 2025 Brotte Pere Anselme 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F1000970

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy dominantně bílé Grenache 85% doplněné o Clairette, Roussanne a Bourboulenc vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti jižního povodí řeky Rhone - Chateauneuf du Pape - suché

Toto víno má světle zlatou barvu s krystalickými odlesky a výjimečnou čistotou. Vůně, komplexní, ale decentní, se projevuje s jemností. V mládí odhaluje krásnou minerální strukturu doprovázenou citronovými tóny, která se s provzdušněním vyvíjí k aroma žlutého a exotického ovoce, jemně podtrženému květinovými nuancemi a kouřovým nádechem připomínajícím křemen. Na patře je chuť svěží a živá a nabízí krásnou rovnováhu mezi kulatou a napjatou chutí. Citronové a minerální tóny elegantně přetrvávají a přecházejí v plnější texturu. Dlouhý a harmonický závěr potvrzuje jemnost tohoto vína.

Vychutnejte si ho nyní, ale bude také elegantně zrát několik let. Nejlépe se podává při teplotě kolem 10–12 °C, v kombinaci s vybranými rybami, korýši nebo jemně kořeněnými pokrmy.

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

Chateauneuf du Pape „ la Fiole du Pape ” AOP blanc 2025 Brotte Pere Anselme 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

V srdci Châteauneuf-du-Pape se z mozaiky vzácných a zářivých terroirů, formovaných sluncem a mistralem, rodí víno La Fiole du Pape Blanc. Toto víno, pocházející z vybraných pozemků v typických vesnicích apelace, vyjadřuje plné bohatství jejích půd, směs válených oblázků, písku a vápence. Směs tradičních bílých odrůd – Grenache Blanc, Clairette, Roussanne a Bourboulenc – vytváří jemnou kompozici, kde se prolíná svěžest, jemnost a hloubka. Každá odrůda přináší svou vlastní nuanci a přispívá k jemné rovnováze, která charakterizuje skvělá bílá vína z Châteauneuf-du-Pape. Fermentace probíhající za nízkých teplot postupně odhaluje plnou aromatickou jemnost vína. Tento precizní a ohleduplný přístup k surovinám zachovává živost ovoce a nejautentičtější projev odrůd. Víno La Fiole du Pape Blanc, které zraje šest měsíců na jemných kalech v betonových a nerezových tancích, získává na textuře a komplexnosti a zároveň si zachovává pozoruhodné napětí. Finální směs, opravdový charakteristický znak domu, usiluje o dokonalou harmonii mezi kulatou chutí a živostí. Víno poté odhaluje elegantní a zářivý výraz: svěží chuť, plné a vyvážené patro, prodloužené citronovými a minerálními tóny. Moderní a rafinovaná interpretace Châteauneuf-du-Pape Blanc, která je dnes dostupná a zároveň schopna elegantně zrát. 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	bílá
Odrůda	Bourboulenc, Clairette, Grenache & Garnacha, Roussanne
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Oblast & obec	Châteauneuf du Pape
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2025
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Balení	dárkové, holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

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