Cotes du Rhone „ la Fiole ” AOP blanc 2025 Brotte Pere Anselme 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F1000916

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Grenache blanc a 40% Clairette vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti jižního povodí řeky Rhone - Cotes du Rhone - suché

Víno má světle žlutou barvu se zelenými odlesky a vyzařuje svěžest a vitalitu.

Jemná a elegantní vůně se otevírá podmanivými aromaty exotického ovoce a bílých květin, které jsou umocněny nádechem citrusů, který dodává vínu příjemnou živost.

Na patře se vyznačuje pozoruhodnou rovnováhou komplexnosti a svěžesti. Chuť broskve a meruňky se harmonicky rozvíjí a nabízí krásnou kulatost a aromatickou perzistenci, která vybízí k dalšímu doušku.

Podávané při teplotě 10–12 °C, toto víno dokonale doplní ryby v omáčce, mořské plody nebo čerstvý citrusový salát a ukáže veškerou svou jemnost a aromatickou bohatost.

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

Cotes du Rhone „ la Fiole ” AOP blanc 2025 Brotte Pere Anselme 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Ovocné, vyvážené a lahodné bílé víno s vůní meruňky a akácie. Má krásnou strukturu na patře s velkorysým jádrem zralých bílých broskví a jemným nádechem sladkých mandlí. Živý závěr. Pít ihned nebo skladovat ve sklepě. James Suckling Vinice La Fiole Côtes-du-Rhône Blanc se nacházejí v departementu Gard. Toto cuvée tvoří dva typy půdy s odrůdami révy vinné přizpůsobenými jejich terroiru. Grenache Blanc představuje přibližně 60 % směsi a daří se mu na nižších svazích s převážně jižní expozicí v jílovito-písčitých půdách. Výsledkem je víno, které je zároveň koncentrované i strukturované, se svěžími vůněmi a živou kyselostí, což vytváří zajímavý základ pro směs, s níž Clairette dokonale ladí. Clairette (přibližně 40 %) se vyskytuje převážně na jílovito-hlinitých půdách na úpatí svahů. Tyto chladnější půdy a mírně vlhčí mikroklima umožňují svěžejší, velmi květinové a citrusové vůně a také živé tóny na patře, což obohacuje směs a vytváří svěží, ovocná a květinová vína s příjemnou bohatostí, šířkou a pružností na patře a krásným, dlouhým závěrem. Hrozny se ihned lisují přibližně tři hodiny, čímž se získá čerstvá šťáva, která se poté 24 hodin čiří při 10 °C (šťáva se před fermentací čiří). Kvašení probíhá při nízkých teplotách (kolem 16 °C) v nerezových tancích, aby se zachovala odrůdová aromata. Po fermentaci se víno stočí do nerezových tanků na velmi krátkou dobu 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
Barva	bílá
Odrůda	Clairette, Grenache & Garnacha
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Oblast & obec	Cotes du Rhone
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