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

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F1000926

Růžové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Grenache, 15% Syrah a 15% Cinsault vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti jižního povodí řeky Rhone - Cotes du Rhone - suché

Víno se pyšní elegantním lososově růžovým odstínem s jemnými fialovými tóny, které odrážejí jeho svěžest a mládí. Ve vůni svádí jemnými aromaty letního žlutého ovoce, harmonicky smíchanými s náznaky červených bobulí. S provzdušněním dotvářejí tuto delikátní kytici čerstvé tóny jahod a citrusů.

Na patře je chuť živá a osvěžující, odhaluje chutě citronu, jahod a třešní. Ovocné tóny doprovází krásné napětí, které umocňuje vyváženost a jemnost tohoto růžového vína.

Toto růžové víno Côtes-du-Rhône AOC, ideální pro mladé víno, se nejlépe podává při teplotě 10–12 °C. Bude perfektním doplňkem ke středomořskému salátu, grilované rybě nebo sluncem zalitému zeleninovému koláči.

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

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

Popis

Vinice La Fiole Côtes-du-Rhône rosé se nacházejí v departementu Gard. Preferované parcely pro toto cuvée těží z jílovitých a hlinitých půd a většinou se nacházejí na rovinách. Mikroklima je zde vlhčí a chladnější a expozice je téměř rovnoměrná. Tyto chladnější půdy umožňují, aby vinná réva jen velmi málo trpěla suchem, což je klíčový prvek pro získání čerstvějších hroznů. To je nezbytné pro zachování kyselosti a aroma červeného ovoce a citrusů. Na těchto terroirech se perfektně daří odrůdám Grenache (přibližně 70 %, v závislosti na ročníku), Syrah (přibližně 15 %, v závislosti na ročníku) a Cinsault (přibližně 15 %, v závislosti na ročníku) a produkují svěží, vláčná a ovocná vína s bohatým 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 15 °C) v nerezových tancích, aby se zachovala odrůdová vůně. 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	červená
Odrůda	Cinsault, Grenache & Garnacha, Syrah
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 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