Cotes du Rhone „ la Fiole ” AOP rouge 2023 Brotte Pere Anselme 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F1000910

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Grenache, 25% Syrah a 5% Mourvedre, Counoise a Cinsault vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti jižního povodí řeky Rhone - Cotes du Rhone - suché

Víno se vyznačuje vynikající, hlubokou a zářivou rubínovou barvou, která podmaňuje svou brilancí. Ve vůni se rozvíjí krásná aromatická intenzita skrze ovocné a kořeněné tóny, kde dominuje černý rybíz a švestka, což slibuje víno plné požitku i charakteru. Na patře je chuť svěží a pružná, odhaluje štědré chutě zralého ovoce, doprovázené náznaky lékořice, které dodávají vínu komplexnost a noblesu. Sametová textura a harmonické aroma přetrvávají v dlouhém, elegantním závěru.

V ideálním případě se toto víno podává při teplotě 16–18 °C a dokonale se hodí ke grilovanému masu, pokrmům s omáčkami nebo k výběru zralých sýrů, čímž zdůrazňuje bohatost jeho vůní a krásnou strukturu.

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

Cotes du Rhone „ la Fiole ” AOP rouge 2023 Brotte Pere Anselme 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Toto cuvée se skládá z několika typů půd a pozemky jsou osázeny odrůdami vinné révy vhodnými pro jejich specifické půdy. Grenache, která tvoří přibližně 70 % směsi, se daří na svazích s vynikající jiho-jihovýchodní expozicí na písčito-hlinitých půdách. To dodává hroznům dužinatější a koncentrovanější charakter a vytváří strukturovaný základ směsi. Syrah (mezi 20 a 25 %) se vyskytuje převážně na mírně hlinitých jílovitých půdách na úpatí svahů. Tyto půdy jsou chladnější a mikroklima je o něco vlhčí, což má za následek ovocné a svěží hrozny. Zbývajících 5 % tvoří doplňkové odrůdy vinné révy: Mourvèdre, Counoise a Cinsault. Grenache a Syrah se vinifikují odděleně v betonových tancích. Grenache po fermentaci maceruje dva až tři týdny, aby získala plnost. Syrah kvasí a maceruje jeden až deset dní, aby si zachoval maximum ovocnosti a extrahoval méně taninů, a tím zmírnil vysušující účinek na chuťové pohárky. 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	Grenache & Garnacha, Mourvedre & Monastrell, Syrah, Viognier
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	2023
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