Cotes du Rhone „ Signature ” AOP rouge 2025 Thibault Brotte 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie



BROTTE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931

Kód produktu	F1000990

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Grenache a Grenache blanc doplněné o Carignan, Syrah a Cinsault vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti jižního povodí řeky Rhone - Cotes du Rhone - suché

Výtvor nové generace Brotte, který splňuje nová očekávání spotřebitelů. Bílé odrůdy hroznů v tomto červeném víně zjemňují taniny a přinášejí nádech modernity: cuvée SIGNATURE, vytvořené pro vychlazené vychutnávání, se řídí zodpovědným přístupem: zejména odlehčené sklo a recyklovaný přepravní karton.

Víno doporučujeme podávat při teplotě 10 °C (50 °F), což je teplota, která odhaluje vzácnost a jemnost jeho tříslovin. Vychutnejte si ho jako aperitiv, s krásným salátem z modrého sýra a vlašských ořechů, grilovanou drůbeží nebo vepřovými kotletami, pizzou nebo asijským pečivem (samosy, jarní závitky atd.).

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

Cotes du Rhone „ Signature ” AOP rouge 2025 Thibault Brotte 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Hrozny pocházejí od malých vinařů v údolí Rhôny, kteří jsou partnery Maison Brotte již několik desetiletí. Proces výroby vína nese punc Maison Brotte a v tomto cuvée ukazuje veškerou odbornost a mistrovství regionálních odrůd. Vinařství se daří v jílovito-vápencových půdách. Vinařství je udržitelné a certifikováno jako High Environmental Value 3. Ta se řídí přísným souborem specifikací, jejichž čtyřmi hlavními ukazateli jsou hospodaření s vodou, řízení hnojení, fytosanitární strategie s kvantifikovaným environmentálním povědomím, respektem ke komunitám a biodiverzitou jakožto primárním cílem. Sklizeň začátkem září a brzy ráno pro zachování aromat a čerstvosti. Grenache noir a Carignan se zachází jako s růžovým vínem, macerují se jeden den při nízké teplotě. Poté se pokračuje v jemném lisování. Po 36hodinovém ustálení moštu probíhá alkoholové kvašení v temperované nerezové nádrži po dobu 4 dnů při teplotě 18° až 20°C. Tím se zachovává výrazný ovocný charakter těchto odrůd. Syrah, Clairette a Grenache blanc se fermentují při 24°C, macerují se 4 dny, aby se omezila extrakce taninů a zachovala se svěží hroznová vůně. Na konci kvašení se mošty smíchají. Po jablečno-mléčné fermentaci následuje velmi krátká tříměsíční doba zrání v betonových tancích s vyzdívkou, aby se zachovala vůně a čerstvost. Toto cuvée je k dispozici od začátku února následujícího po sklizni po dobu pouze jednoho roku. 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	Carignan & Mazuelo, Clairette, Grenache & Garnacha, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Francie, Languedoc & Roussillon
Oblast & obec	Cotes du Rhone
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2025
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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