Cotes du Rhone Village „ la Fiole Réserve ” AOP rouge 2021 Brotte Pere Anselme 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F1000930

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

Sametově texturované, plné a dokonale strukturované červené víno, které vyjadřuje komplexní buket zralých černých třešní, čerstvých jahod, pražených bylinek a náznaků sladkého koření. Chuť, krásně intenzivní, kombinuje štědré tělo s energickými, dobře integrovanými taniny. V jeho srdci se nachází pozoruhodná koncentrace drobného červeného ovoce a koření, kterou nese pudrová textura a dlouhý, elegantní závěr. Vychutnejte si nyní jeho lahodnost nebo si ho nechte uležet ve sklepě, aby se rozvinula v plné komplexnosti.

James Suckling 90 Points

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

Cotes du Rhone Village „ la Fiole Réserve ” AOP rouge 2021 Brotte Pere Anselme 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Toto víno se pyšní luxusní, sytou rubínovou barvou, umocněnou fialovými odlesky, které okouzlují svou brilancí a intenzitou. Intenzivní a komplexní vůně se otevírá štědrými aromaty černého rybízu a ostružin, které jsou umocněny jemnými tóny lékořice, jež dodávají vínu hloubku a charakter. Na patře je chuť svěží a přechází do vláčné a elegantní textury. Dominují chutě černého rybízu a ostružin, zatímco tóny sladkého koření, černého pepře a lékořice prodlužují zážitek krásnou délkou a skvělou harmonií. Podáváno při teplotě 16–18 °C po hodinové dekantaci, toto víno se ideálně hodí k pekingské kachně, grilovanému ribeye steaku, vyzrálým sýrům nebo fondánu z hořké čokolády a zdůrazní jeho bohatost a vyváženost. Terroirs jsou velmi rozmanité, protože pocházejí převážně ze severního a středního Vaucluse pro Grenache a ze severního Gardu pro Syrah. Půdy a mikroklima, které tvoří toto cuvée, jsou proto velmi odlišné a každý pozemek je osázen odrůdami, které jsou pro něj vhodné. Grenache, která představuje asi 60 % směsi, se daří na svazích s vynikající jihovýchodní expozicí, na písčito-hlinitých, jílovito-vápencových a jílovito-hlinitých půdách, často pokrytých oblázky nebo štěrkem, a sytě červeným jílem. Oblázkové půdy přinášejí koncentrovanější charakter, jílovito-vápencové půdy přispívají silou a hloubkou a písky dodávají směsi jemnost. Syrah (asi 30 %) se nachází převážně na jílu a písku na úpatí svahů. Pomáhá udržovat rovnováhu svěžesti a jemnosti. V závislosti na ročníku může být přidáno 10 % dalších odrůd: Mourvèdre, Cinsault, Counoise atd. La Fiole Réserve je klasifikováno jako Côtes du Rhône Villages, ačkoli jeho kvalita je srovnatelná s víny Côtes du Rhône Villages z jednotlivých vesnic. Protože se vyrábí z hroznů pocházejících z několika vesnic, včetně Laudun, Valréas, Rochegude, Vinsobre a Cairanne, nelze jej klasifikovat pod tímto specifickým označením AOC. Odrůdy hroznů se sklízejí odděleně ručně na začátku dne, aby se zabránilo intenzivnímu odpolednímu horku, a poté se před umístěním do kádě třídí. Grenache a Syrah se vinifikují odděleně v betonových nebo nerezových tancích. Grenache po fermentaci podléhá maceraci 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. Směs hlavních dvou odrůd zraje 24 měsíců v betonových kádích a dubových sudech, aby se změkčily třísloviny. 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
Klasifikace vinice	Village
Ročník	2021
Zrání	betonové nádoby, v dubových sudech, v nerezových nádobách
Produkce	raritní kousek
Balení	dárkové, holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

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