

Viognier „ la Fiole ” 2025 Pays d'Oc IGP Brotte Pere Anselme 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie



BROTTE
CHATEAUNEUF-DU-PAPE
DE PIRE EN FILS D'UN PIRE

Kód produktu

F1000900

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Viognier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Pays d'Oc - suché

Víno se pyšní luxusní, intenzivní zlatožlutou barvou, která je zároveň zářivá a výrazná. Ve vůni se mísí příjemná svěžest s pozoruhodnou aromatickou intenzitou. Tóny meruňky a broskve harmonizují s květinovými nuancemi jasmínu. Postupem času se tato vůně vyvíjí směrem ke komplexnějšímu a lahodnějšímu aroma, evokujícím sušené meruňky, akáciový med, kdoule a zralou brokev. Na patře je chuť svěží a pružná, odhaluje lahodné tóny meruňky a bílé broskve. S postupem času se textura stává bohatší a ustupuje středním tónům sušených meruněk a medu, které vínu dodávají krásnou hloubku a bohatost.

Podávané při teplotě 10–12 °C se toto Viognier dokonale hodí k lehce kořeněným exotickým pokrmům, rybám v omáčce nebo modrému sýru, čímž zdůrazňuje jeho rozvíjející se aroma a elegantní texturu.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Viognier „ la Fiole ” 2025 Pays d'Oc IGP Brotte Pere Anselme 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Skližeň probíhá v noci nebo brzy ráno, aby se bobule udržely při nízké teplotě, čímž se omezí oxidace a zachová se čerstvost aromatu. Hrozny jsou po přijezdu do vinařství jemně lisovány, aby se získala čirá, aromatická šťáva. Tato šťáva je poté 24 hodin za studena usazována, aby se odstranily nečistoty a zároveň se zachovala aromatická čistota. Kvašení probíhá v nerezových nebo betonových tancích při kontrolovaných teplotách mezi 16 °C a 18 °C. Tato metoda umožňuje odhalit plnou aromatickou komplexnost Viognieru, zejména jeho charakteristické tóny meruňky, broskve a bílých květů. Víno zraje několik měsíců na jemných kalech v nerezových a betonových tancích. Tento proces pomáhá zvýšit bohatost a kulatost chuti a zároveň zachovat svěžest a živost vína. Tato krátká doba zrání umožňuje vyniknout čistotě a přirozenému projevu odrůdy Viognier, aniž by se její aroma maskovalo vnějšími vlivy. Vinice La Fiole Viognier vzkvétají v departementu Gard na písčito-hlinitých a jílovito-vápencových půdách, charakteristických pro tuto středomořskou oblast. Tyto půdy nabízejí vynikající odvodnění, které je nezbytné pro prevenci zamokření a zároveň zadržují dostatek vláhy během suchších období. Středomořské klima s horkými a suchými léty a chladnými vlivy okolních kopců, zejména klimatu Cévennes na některých pozemcích, vytváří dokonalou rovnováhu pro zrání Viognier. Toto jedinečné klima, charakterizované značnými teplotními výkyvy a chladnějšími větry, podporuje vytříbený a komplexní aromatický projev. Jiné pozemky těží z přímějšího vystavení teplu středomořského slunce, což vínu dodává bohatost a kulatost. Průměrný věk vinic, mezi 20 a 30 lety, zaručuje stabilní a vysoce kvalitní produkci s hrozny koncentrovanou chutí. Tyto vybrané pozemky odrážejí terroir, který je příznivý pro produkci elegantních a vyvážených vín. 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
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Barva	bílá
Ročník	2025
Oblast & obec	Pays d'Oc
Klasifikace původu	IGT & IGP
Odrůda	Viognier
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	dubové sudy, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odřůdové víno rékové
Výrobce	Brotte maison, Avenue Pierre de Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.