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

» Víno » Tiché víno » Francie



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 komplexnějším a lahodnějším aroma, evokujícím sušené meruňky, akáciový med, kdoule a zralou broskev. Na patře je chuť svěží a pružná, odhaluje lahodné tóny meruňky a bílé broskve. S postupem času se textura stává bohatší a ustupuje štědrým 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:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

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

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Sklizeň probíhá v noci nebo brzy ráno, aby se bobule udržely při nízké teplotě, čímž se omezí oxidace a zachová se čerstvost aromat. Hrozny jsou po příjezdu 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 sušších 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
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Viognier
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Oblast & obec	Pays d'Oc
Klasifikace původu	IGT & IGP
Ročník	2025
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