

BROTTE

Viridi Bio, Côtes du Rhône 2021

19,65\$

* Prix de détail suggéré

BROTTE

 Biologique

	Code produit	15051901
	Prix licencié	17.08\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin de Table
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône méridional
	Cépage(s)	Grenache 80 %
	Cépage(s)	Syrah 20 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Maison BROTTE, entreprise familiale et indépendante depuis quatre générations, a été fondée en 1931 à Châteauneuf-du-Pape par M. Charles Brotte, l'un des pionniers de la mise en bouteille des vins de la Vallée du Rhône. Notre activité vigneronne s'est développée sous la marque La Fiole grâce à son emblématique Châteauneuf-du-Pape « La Fiole du Pape », bouteille originale et exclusive créée en 1952.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense et fruité. Dans sa jeunesse, le nez est frais sur les fruits rouges (framboise) avec une note réglissée et de foin coupé. Après deux à trois ans de garde, la confiture de fraise et le pain d'épices dominant, pour laisser place au sous-bois, la garrigue et une pointe de violette. Dans sa jeunesse, le vin en bouche est frais et souple. En vieillissant, la bouche devient ample avec une belle finale soutenue par des arômes de confiture de fraise et de sous-bois.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après un encuvage en béton, les raisins fermentent naturellement à des températures de 26-28°C. Deux remontages journaliers, délestage et bâtonnage des lies ont lieu pendant la fermentation alcoolique. Nous utilisons très peu de sulfites dans la production de cette cuvée afin de respecter scrupuleusement le cahier des charges de la viticulture Biologique.

