

## BROTTE

Brotte La Fiole du  
Pape  
Châteauneuf-du-Pape

**45,00\$**

\* Prix de détail suggéré

**BROTTE**

	Code produit	12286
	Prix licencié	40.36\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône méridional
	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
	Cépage(s)	Grenache
	Cépage(s)	Syrah
	Cépage(s)	Cinsault
	Cépage(s)	Mourverdre
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	72 mois



### 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

Robe rubis brillant, irisé de reflets tuilés qui démontrent une bonne maturité. Le nez offre des arômes chaleureux et complexes de fruits secs, bois, truffe, venaison, épices ; le tout en parfaite harmonie. En bouche, ce vin surprend par l'onctuosité de son attaque et la finale marquée par la puissance des tannins.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Elevage traditionnel en foudres de chêne de 40 à 50 hectolitres, pendant 1 à 5 ans.