

La fiole



La fiole, La Fiole, AOC Côtes du Rhône, Blanc, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

En 1952, Charles Brotte, intuitif pionnier, imagine La Fiole du Pape, une bouteille originale sublimant le mouvement sauvage et typique du cep de vigne balayé par Le Mistral, et évoquant les Fioles d'antan. Le vin, assemblage secret pour partie de vins de Réserve, est aujourd'hui le Châteauneuf-du-Pape préféré dans le monde. Depuis 2010, La Fiole Côtes du Rhône poursuit la légende.

TERROIR

Nous avons souhaité prolonger le concept de la très renommée Fiole du Pape en créant un produit plus accessible et de très bonne qualité. Nous avons donc choisi de sélectionner des qualités haut de gamme en Côtes du Rhône et de maintenir un niveau élevé et constant de la cuvée.

VINIFICATION

Le pressurage pneumatique en douceur est direct à faible pression. Après débordage du moût à froid pendant une nuit à 10°C, la fermentation alcoolique a lieu en cuve d'acier inoxydable thermorégulée à une température basse entre 16° et 18°. Nous ne faisons pas de fermentation malolactique pour conserver toute la fraîcheur.

ÉLEVAGE

Nous procédons à un élevage pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnage régulier en cuve d'acier inoxydable. La mise en bouteille est réalisée au mois de mars, avril suivant la vendange.

CÉPAGES

Grenache blanc 70%, Clairette 15%,
Viognier 15%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 800 hL
Sucre résiduel: 1 g/l
pH: 3.3

