

BROTTE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931



BROTTE, Signature, Bouvencourt, AOC Vacqueyras, Rouge, 2023

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Depuis 1931, cinq générations familiales de la Maison BROTTE de Châteauneuf-du-Pape créent avec passion et minutie des vins raffinés, élégamment fruités et épicés, à l'onctuosité remarquable. L'identité Grenache, la parfaite connaissance des terroirs et l'art de la vinification et de l'élevage, majoritairement en foudres de chêne centenaires, confèrent ce style unique aux vins Brotte.

« Bouvencourt » : Un hommage au nom et au caractère de la cuvée Vacqueyras historique de la Maison Brotte qui provenait d'

PRÉSENTATION

Vacqueyras, petit village qui a donné son nom à l'un des neuf crus du sud de la Vallée du Rhône en 1990, est situé à proximité des fameux Gigondas et Beaumes de Venise.

TERROIR

L'appellation s'étend sur des sols d'argile rouge et de sable qui sont recouverts de galets roulés, permettant de réduire les rendements, et d'obtenir des raisins riches en arôme.

VINIFICATION

Vendange étalée dans le temps en fonction de la bonne maturité des baies qui diffère selon les cépages et les parcelles parfois en altitude. Egrappage selon les années et foulage. La fermentation s'effectue à température maîtrisée d'environ 28°C et est suivie d'une macération de 4 semaines afin d'obtenir une extraction idéale des tanins et couleurs.

ÉLEVAGE

Après la fermentation malolactique en cuve béton, on procède à un élevage de 12 mois en foudres de chêne centenaires.

CÉPAGES

Grenache noir 90%, Syrah 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 150 hL

14,5 % VOL.

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

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

ASPECT VISUEL

Robe : rubis foncée.

AU NEZ

Nez : intense et complexe. Dans sa première jeunesse, le nez est frais sur les fruits rouges comme la cerise, les fraises avec une note épicée et mentholée. Après deux à trois ans de garde, la cerise à l'eau de vie, la confiture de fraise et le pain d'épices sont dominants en premier nez puis il évolue sur le kirch et des arômes réglissés et truffés.

AGRICULTURE
CONVENTIONNELLE



BROTTE

Avenue Pierre du Luxembourg, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 04 90 83 70 07 - brottec@brotte.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/2

1GEU0F

EN BOUCHE

Bouche : dans sa jeunesse, le vin est frais et déjà souple relevée par des touches de cerises et épicées. En vieillissant, la bouche devient très ample avec une finale très longue et est soutenue par des arômes kirschés de fraise écrasée, de truffes et de sous-bois.

ACCORDS GOURMANDS

Accords : service à 17 °C. A déguster avec un civet de lièvre, de la joue de bœuf marinée, une épaule d'agneau ou en dessert avec une mousse au chocolat et son coulis de framboise.

PRESSE & RÉCOMPENSES



92/100

Wine Enthusiast



91/100

James Suckling

