



CREATION GROSSET - CAIRANNE APPELATION CAIRANNE CONTRÔLÉE CRU DES CÔTES DU RHÔNE







BROTTE, Essentiels, Création Grosset, AOC Cairanne, Rouge, 2023

AOC Cairanne, 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.

TERROIR

De par son ancienneté et son expertise sur l'appellation Cairanne, la Maison Brotte connait parfaitement les terroirs du secteur. Ainsi, elle peut sélectionner les vignes les mieux exposées sur des sols sablonneux recouverts de galets permettant d'atteindre d'excellentes maturités qui donnent à cette cuvée beaucoup de générosité. Associés à des climats méditerranéens avec une forte influence du mistral, les raisins profitent de la chaleur et ne souffrent pas de l'humidité. La maitrise de la vinification et de l'élevage du cépage Grenache nous permet de produire des vins amples et généreux.

VINIFICATION

Certifiés HVE3, nous travaillons les sols durant l'année et n'utilisons pas de désherbants. Les travaux en vert sont sévères (ébourgeonnage, effeuillage, taille en vert) pour limiter les rendements et ainsi améliorer la qualité. La vendange est réalisée manuellement et transportée rapidement en petits contenants pour éviter le tassement du raisin et son oxydation. On procède alors à un égrappage total, au foulage puis la fermentation est maintenue à 28°C et suivie d'une macération de 3 semaines.

ÉLEVAGE

Les vins sont élevés en cuve béton, pour développer le fruit, et foudres de chêne neufs et/ou fûts de 1 ou2 vins pour développer gras et longueur. La mise en bouteille est réalisée après 12 mois d'élevage.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Carignan 15%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%

14 % 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

3 à 5 ans

DONNÉES TECHNIQUESVolume de production: 800 hL

