BROTTE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931

# BROTTE, La Marasque, AOC Gigondas, Rouge, 2016

AOC Gigondas, 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.*
*« La Marasque » : Un hommage au caractère unique d'eau-de-vie de cerise de la cuvée. La Marasque est une cerise de qualité*

## TERROIR

L'appellation s'étend sur les pentes sud-ouest des dentelles de Montmirail et ses proches vallons. Ses sols sablonneux et marneux (marnes bleues) sont recouverts de cailloutis blancs, favorisant le rayonnement solaire et donc permettant d'obtenir des raisins riches en tanins et polyphénols. Ses vignes pouvant se situer jusqu'à 400m d'altitude, ce rayonnement est essentiel à la maturité des raisins parfois tardive.

## VINIFICATION

Culture raisonnée du vignoble, labours et vendange manuelle. Vinification traditionnelle avec des raisins partiellement éraflés et légèrement foulés. La macération est longue (4 semaines), avec une fermentation à température élevée (environ 28°) afin d'extraire le maximum de matière du raisin. Suivie par une fermentation malolactique.

## ÉLEVAGE

Elevage en foudres de chêne centenaires pendant 12 mois, avec un pourcentage en fûts de chêne.

## CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

**14,5 % VOL.**

## DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 150 hL



**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.