

BROTTE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931



BROTTE, Domaines et Château, CHATEAU DE BORD, AOC Laudun, Blanc, 2024

AOC Laudun, Vallée du Rhône, France

Au domaine le Château de Bord, la Maison Brotte sélectionne les meilleurs terroirs de Viognier, Clairette et Grenache Blanc pour la vinification d'une cuvée de grande qualité en Cru Laudun.

TERROIR

Les vignes sont en terrasses et idéalement exposées au sud-est sur des sols sablonneux drainants. Cela donne à cette cuvée beaucoup de concentration et 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 maîtrise de la vinification et de l'élevage sous bois du cépage Viognier nous permet de produire un vin généreux, rond et d'une grande complexité d'arômes.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité et à la main tôt le matin pour un maximum de fraîcheur. Après un débourage à froid (10-12°C) pendant 36 heures, une partie du jus (35%) fermente lentement pendant deux semaines en fûts de chêne français neufs dans lesquels le vin est élevé ensuite pendant quelques mois sur ses lies avec bâtonnages réguliers.

ÉLEVAGE

Le reste de la cuvée est élevé sur lies fines en cuve inox. Les dégustations régulières décideront de la meilleure date de soutirage. L'assemblage est mis en bouteilles après une filtration légère puis la cuvée est commercialisée après un mois de bouteille.

CÉPAGES

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

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.

