

# BROTTE

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931



### BROTTE, Versant Doré, AOC Condrieu, Blanc, 2016

AOC Condrieu, 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.*

*Notre cuvée est le fruit d'une collaboration entre notre œnologue et Christophe Pichon dont le savoir-faire s'exprime dans*

#### TERROIR

Le raisin provient de deux parcelles de vignes pour un total de 1,5 ha dont 1ha planté en terrasse sur des pentes très escarpées, idéalement exposées sud, sud-est sur un des plus beaux coteaux de l'appellation « La Roche Coulante ».

#### VINIFICATION

Culture raisonnée du vignoble et vendange manuelle en caissettes. Vendange verte au préalable pour limiter le rendement. Transport rapide de la vendange pour éviter l'oxydation. Pressurage en douceur (presseur pneumatique). Débourage à froid durant 12 heures. Fermentation alcoolique sur 20 jours suivie d'une fermentation malolactique.

#### ÉLEVAGE

Vinification et élevage en fût de chêne français (neufs et plus anciens) durant 9 mois pour 35% de la récolte, les 65% restant en cuve inox. Mise en bouteille en juin suivant la vendange.

#### 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.

