

BROTTE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931



Brotte, ESPRIT BARVILLE, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2016

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Avec cette cuvée, nous mettons tout notre savoir-faire Châteauneuvois dans l'élaboration d'un Côtes du Rhône prestigieux. Ces racines s'expriment à travers le nom Barville cœur de notre histoire vigneronne à Châteauneuf-du-Pape depuis 1880. Un grand vin de caractère, élégant et typé mettant à l'honneur le cépage historique et roi de la Vallée du Rhône méridionale : le Grenache.

TERROIR

Pour que le Grenache s'exprime à son meilleur potentiel, le travail est en culture raisonnée des sols, avec une taille sévère en hiver, une vendange en vert et un effeuillage pour limiter le rendement. La vendange est réalisée manuellement et à bonne maturité.

VINIFICATION

La vinification est de type traditionnel : après un léger foulage, cuvaison en cuve béton revêtu durant 15 à 20 jours à 28°-30° degrés. Nous procédons à deux remontages journaliers, délestage et batonnages des lies pendant la fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE

La fermentation malolactique est suivie d'un élevage de 8 à 12 mois en foudres de chêne centenaires et cuves béton. La mise en bouteille a lieu à l'automne, hiver l'année suivant la vendange.

CÉPAGES

Grenache noir 75%, Syrah 25%

13.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 800 hL

Sucre résiduel: 1.5 g/l

pH: 3.6

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.

