BROTTE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931

BROTTE, Bord Elegance, AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Rouge, 2017

AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, 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 Côtes du Rhône village Laudun sur le domaine Château de Bord, la Maison Brotte connait parfaitement les terroirs du secteur. Ainsi, elle peut sélectionner les vignes les mieux exposées sur des sols argilo-sablonneux souvent recouverts de graves ou de pierres, à fort pouvoir drainant qui donnent à cette cuvée beaucoup de fraîcheur. 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 aussi de produire des vins élégants, ronds et parfumés. Ce mariage élégance et fraicheur confère aux vins de Laudun un équilibre harmonieux que l'on ne trouve pas ailleurs dans les Côtes du Rhône.

VINIFICATION

Grâce à ce climat, Syrah et Grenache peuvent atteindre une parfaite maturité pour être récoltés. Les raisins sont transportés le plus souvent dans de petits contenants jusqu'au chai de vinification pour éviter l'oxydation des jus. Puis les cépages sont en général vinifiés séparément. La Syrah fermente la plupart du temps à des températures inférieures à 27°C et subit une macération courte de deux semaines pour amener le maximum d'arômes de fruits noirs. Ce cépage donne une grande partie des tanins d'élevage. Le Grenache, majoritaire dans notre assemblage, est souvent vinifié à des températures plus importantes (28-29°C) car il amène la puissance et le gras. La macération est, en général, longue (entre 3 et 4 semaines) pour augmenter la complexité des arômes de fruit dont il est à l'origine.

ÉLEVAGE

Nous élevons ensuite la cuvée pendant 8 mois en foudres de chêne centenaires pour augmenter gras et longueur et cuve béton pour développer le fruit.

CÉPAGES

Grenache noir 65%, Syrah 35%

14,5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 350 hL

BROTTE
Avenue Pierre du Luxembourg, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 04 90 83 70 07 - brottec@brotte.com

FDZDLF

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.