

La fiole

LA FIOLE, La Fiole, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

En 1952, Charles Brotte, intuitif pionnier, imagine La Fiole du Pape, une bouteille originale sublimant le mouvement sauvage et typique du cep de vigne balayé par Le Mistral, et évoquant les Fioles d'antan. Le vin, assemblage secret pour partie de vins de Réserve, est aujourd'hui le Châteauneuf-du-Pape préféré dans le monde. Depuis 2010, La Fiole Côtes du Rhône poursuit la légende.

TERROIR

Nous avons souhaité prolonger le concept de la très renommée La Fiole du Pape en créant un produit plus accessible et de très bonne qualité. Nous avons donc choisi de sélectionner des qualités haut de gamme en Côtes du Rhône et d'utiliser le même principe d'assemblage (sur un seul millésime) afin de maintenir un niveau élevé et constant de la cuvée.

VINIFICATION

Les raisins sont éraflés et foulés pour apporter un meilleur équilibre. La vinification des différents cépages est séparée. La macération dure environ 20 jours après la fermentation alcoolique. Après décuvage, la fermentation malolactique est réalisée en cuve béton revêtu.

ÉLEVAGE

L'élevage est traditionnel en foudres de chêne centenaires et cuves béton pendant 6 mois. La sélection est rigoureuse et l'assemblage des différentes cuvées, savant, en vue d'obtenir des caractéristiques organoleptiques constantes.

CÉPAGES

Grenache noir 75%, Syrah 25%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 6000 hL

14.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

