

BROTTE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931



Brotte, CHATEAU DE BORD, AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Rouge

AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Vallée du Rhône, France

Datant de l'époque romaine, le vignoble du Château de Bord de Laudun fut la propriété des Evêques d'Uzès au XIème siècle, puis du comte de Toulouse avant d'être abandonné pendant la Révolution Française. Il passa ensuite de propriétaire en propriétaire, et fut racheté en 1991 par la famille Brotte. S'étalant sur 22 hectares, il est situé à flanc de coteau sur une succession de terrasses parfaitement exposées au sud (sols argilo-calcaires bien drainés au lieu-dit « Camp de César »). Ces terrasses ont la par

TERROIR

Les sols en culture raisonnée sont labourés durant l'année. Les travaux en vert sont sévères (ébourgeonnage, effeuillage, taille en vert) pour limiter les rendements et ainsi améliorer la qualité. La vendange est réalisée manuellement et transportée rapidement en petits contenants pour éviter le tassement du raisin et son oxydation.

VINIFICATION

Nous vinifions la syrah et le viognier en association de cépages pour obtenir la meilleure complémentarité et donner un style « Rhône Nord » à la cuvée. Nous maintenons la fermentation à des températures inférieures à 26°C pour conserver la fraîcheur. Le Grenache est récolté à parfaite maturité et vinifié séparément à 28°C.

ÉLEVAGE

La syrah et le viognier sont élevés en fûts de chêne français (1/3 neuf, 1/3 un vin, 1/3 deux vins), les grenaches plus souples en cuve béton et foudres de chêne centenaires pour conserver le fruit. La mise en bouteille est réalisée en mars après plus d'une année d'élevage et une légère filtration.

CÉPAGES

Syrah 45%, Grenache noir 40%, Viognier 15%

15 % VOL.

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

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 150 hL
Sucre résiduel: 1 g/l
pH: 3.7

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

