

BROTTE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931



BROTTE, Essentiels, VIRIDI, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2022

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 BIO prestigieux.

TERROIR

S'épanouissant sur des sols argilo-sableux très caillouteux (Lauzes et galets roulés calcaires) autour de la commune de Sainte-Cécile-les-vignes, les vignes produisant les raisins de Côtes du Rhône de la cuvée VIRIDI sont travaillées en agriculture biologique et bénéficient du climat semi-méditerranéen très venté typique de notre région. Ces sols offrent au raisin une belle structure. Plus respectueuse de l'environnement, la viticulture biologique privilégie les travaux du sol, les fumures naturelles et la diminution des traitements phytosanitaires excluant tout produit chimique de synthèse.

VIRIDI, en latin « verdoyant », rend hommage au savoir faire en viticulture biologique et à cette cuvée au fruit gourmand et à la belle rondeur.

VINIFICATION

Le Grenache vendangé plus tôt qu'en conventionnel offrira beaucoup de fruit et de la fraîcheur. La cuvée VIRIDI est produite de manière très traditionnelle. Après un encuvage en béton, les raisins fermentent naturellement à des températures de 26-28°C. Deux remontages journaliers, délestage et batonnages des lies ont lieu pendant la fermentation alcoolique. Nous utilisons très peu de sulfites dans la production de cette cuvée afin de respecter scrupuleusement le cahier des charges de la viticulture biologique.

ÉLEVAGE

La fermentation malolactique est suivie d'un élevage de 12 mois en cuve béton développant une belle rondeur.

CÉPAGES

GRENACHE 80%, Syrah 20%

