

BROTTE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931



BROTTE, Signature, Les Eglantiers, AOC Tavel, Rosé, 2024

AOC Tavel, Vallée du Rhône, France

« Les Eglantiers » : Un hommage à ces rosiers arbrisseaux très présents en Méditerranée dont les couleurs rappellent la robe du vin. Leur fruit, riche en vitamine C est utilisé en médecine.

Surnommé « le roi des rosés », par Balzac. Il se disait qu'à Châteauneuf on ne ferait que du blanc et du rouge et à Tavel uniquement du rosé. Le vignoble de Tavel est situé par delà la rive droite du Rhône, en terre gardoise, sur un plateau au sud-ouest d'Orange.

TERROIR

L'appellation peut se diviser en trois terroirs différents : sables et argiles au sud-est, terrasse d'alluvions et de galets roulés au nord-ouest, éboulis calcaire à l'ouest. Ces sols chaleureux (les cailloux reflètent les rayons du soleil pour permettre une excellente maturité) associés à un climat méditerranéen très venteux font de ce vin un rosé puissant, charnu, structuré et ample.

VINIFICATION

La vendange est réalisée en partie à la main pour éviter l'oxydation puis, après une macération à froid du jus en cuve avec la peau des raisins pour gagner en tanins et couleurs (entre 12 et 24 heures), nous procédons à un pressurage en douceur grâce à un pressoir pneumatique moderne. La fermentation alcoolique a lieu après débouillage du moût pendant 36h et se déroule en cuve d'acier inoxydable thermorégulée pendant 8 à 10 jours entre 18° et 20°C

ÉLEVAGE

Nous élevons ensuite la cuvée sur lies fines sans fermentation malolactique pour conserver la fraîcheur puis la mise en bouteille a lieu au mois de mars suivant la vendange.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Syrah 20%



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.

