



BROTTE, Essentiels, BORD ELEGANCE, AOC Laudun, Blanc, 2024

AOC Laudun, Vallée du Rhône, France

De par son ancienneté et son expertise sur l'appellation Laudun, la Maison Brotte connait parfaitement les terroirs du secteur. Ainsi, elle peut sélectionner les vignes les mieux exposées.

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.

TERROIR

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.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité et à la main tôt le matin. Après un débourbage sévère à froid (10-12°C), les cépages complémentaires au Grenache fermentent en général ensemble en fonction de la maturité de chacun et sont vinifiés dans une optique de fraicheur aromatique (températures de fermentation très basses, soutirages...). Le Grenache est ramassé souvent tôt en maturité pour garantir le maximum de fraicheur et après un processus équivalent, les cuvées de cépage sont assemblées.

ÉLEVAGE

Bord Elégance est élevé sur lies fines pour apporter rondeur et élégance qui seront parfaitement en harmonie avec la fraicheur aromatique. La mise en bouteille a lieu au mois de février suivant la récolte et la cuvée est commercialisé après un mois de bouteille.

CÉPAGES

Grenache blanc 70%, Clairette 15%, Viognier 10%, Roussanne 5%

13.5 % VOL.

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

BORD ELEGANCE - LAUDUN APPELLATION LAUDUN CONTRÔLÉE CRU DES CÔTES DU ARHÔNE BROTTE





POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans