



La Fiole Côtes du Rhône



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Côtes du Rhône | Vallée du Rhône



Cépages

Grenache, Syrah



Producteur

Maison Brotte à Châteauneuf-du-Pape (84230)



Commentaire

La Maison Brotte, domaine familiale et indépendant depuis quatre générations, a été fondé en 1931 à Chateauneuf-du-Pape par Charles Brotte, l'un des pionniers de la mise en bouteille des vins de la vallée du Rhône. Dans le sillage de la renommée Fiole du Pape créée en 1952 par la famille Brotte, la Fiole Côtes du Rhône sera l'allié de retrouvailles entre amis et en famille. Ses fruits rouges et son caractère gourmand vous emmèneront sur les routes de la Vallée du Rhône. Une escapade savoureuse entre les vignes de Grenache balayées par le Mistral. A déguster en toute convivialité. Vendanges manuelles et élevage séparé de chaque variété pendant 6 mois en foudre de chêne avant assemblage.



Dégustation

Nez aux notes fruitées et épicées évoluant vers des arômes rappelant le cassis et le pruneau. L'attaque en bouche est fraîche et ample, souple, fruitée avec dominance de petits fruits noirs et de réglisse. Fin de bouche longue et agréable. A déguster avec gigot d'agneau, chausson de foie gras truffé, canard braisé aux navets, daube provençale aux olives noires, côte de bœuf à l'armoricaine et gratin dauphinois, plateau de fromages forts, tarte au chocolat.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2021