



La Fiole du Pape



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Châteauneuf-du-Pape | Vallée du Rhône



Cépages

Grenache, Syrah



Producteur

Maison Brotte à Châteauneuf-du-Pape (84230)



Commentaire

Crée en 1952 par Charles Brotte, la Fiole du Pape suscite bien des légendes. La Fiole est en fait issue d'une compétition de céramistes locaux dont le thème très inspiré fût : "Le mouvement sauvage de la vigne dans le Mistral". Charles Brotte participe à ce concours et remporte le premier prix en imaginant une bouteille qui imite le cep de grenache qui grandit sous la contrainte du vent Provençal fort - Le Mistral - qui balaie notre région. Son poudrage doré anthracite évoque les vins d'antan. Il décidera alors de ne pas s'arrêter à l'aspect de la bouteille et imagine une cuvée unique dont la terre entière se rappellera.



Dégustation

Robe rubis profond et brillant. Nez aux notes fruitées et épicées évoluant vers des arômes rappelant fruits mûrs, cerises à l'eau-de-vie, épices, truffes. Bouche élégante et bien équilibrée, charnue, puissante, aux arômes persistants offrant un grand plaisir de dégustation : fruits (cassis, confiture de fraises), épices douces (poivre, clou de girofle) ...



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6