

# Maison Brotte Côtes du Rhône Rouge, „La Fiole“



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Côtes du Rhône AOP

## TOOTJA

Maison Brotte

## VIINAMARJAD

Grenache Noir & Syrah  
Peamised tumeda kestaga marjasordid Lõuna-Rhône piirkonnas

## VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega ja marjaselt elav punavein  
Värvilt keskmise intensiivsusega rubiinpunane  
Aroomis keskmise intensiivsusega ja marjane, kus lisaks musta terapipart ja veidi floraalseid noote.  
Millele lisandub tumedaid metsamarju ja üleküpsenud tumedaid luuvilju  
Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja marjaselt võrtsine ning pehme struktuurse parkhappega.  
Tunda mustikaid, üleküpsenud tumedaid kirsse, põldmarju ja purustatud terapipart. Järelmaitse on keskmise pikkusega, sametine ja marjaselt võrtsine  
Viinamarjad korjatakse erinevate külade ümbrusest Côtes du Rhône piirkonnas. Marjasordid kääratakse veiniks eraldi, suurtes betoonvaatides, vein segatakse ja areneb 6 kuud suurtes vanades tammevaatides

## VEINI SOOVITUS

Vahemere köök, grillitud juurviljad, vokitoidud, lihapõhised hautised ja hakklihatoitud.  
Grillitud sealiha ja lihapõhised suupisted-vorstid

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 14 - 16 °C, Burgundia-tüüpi veiniklaasidest, võib eelnevalt aereerida.  
Arengupotentsiaal veinikeldris 2-5 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat

## ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

## MAHT

0.75L / kastis 6



3217661015343