



NAUTIMUS

Maison Brotte „La Fiole du Pape“



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Châteauneuf-du-Pape AOP

TOOTJA

Maison Brotte

VIINAMARJAD

Grenache Noir, Syrah, Mourvedre, Cinsault

Olulised tumeda kestaga marjasordid Lõuna-Rhône's, Châteauneuf-du-Pape piirkonnas

VEIN

Kuiv, keskmisest täidlasem ja marjaselt vürtsikas punavein

-Värvilt keskmise intensiivsusega rubiinpunane

-Aroomis keskmise intensiivsusega ja marjane, kus lisaks magusaid vürtse, millele lisandub tumedaid metsamarju, mustsõstraid ja üleküpsenud tumedaid luuvilju

-Maitse on kuiv, keskmisest täidlasem ja marjaselt vürtsine ning struktuurse parkhappega. Tunda küpseid põldmarju, mustsõstraid, üleküpsenud tumedaid kirsse, purustatud terapart, koos nelgi ja kardemoniga. -Järelmaitse on keskmise pikkusega, sametine ja marjaselt vürtsine

-Viinamarjad korjatakse käsitsi Châteauneuf-du-Pape küla kivistelt põldudelt. Marjasordid kääratakse veiniks eraldi suurtes betoonvaatides, veinile segatakse 30-40% ulatuses reserve veine ja peale seda areneb 12 kuud suurtes vanades tammevaatides

VEINI SOOVITUS

Lihapõhised, eelkõige ulukilihast hautised ja grillitud liharoad, küpsed juustud

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 14 - 16 °C, Burgundia-tüüpi veiniklaasidest, võib eelnevalt aereerida.

Arengupotentsiaal veinikeldris 3-7 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat

ALKOHOLISISALDUS

14 %

MAHT

0.75L / kasti 6



3217661012519