

ESPRIT BARVILLE

Appellation Côtes du Rhône Protégée

- Les Essentiels -



Depuis 1931, cinq générations familiales de la Maison BROTTTE de Châteauneuf-du-Pape créent avec passion et minutie des vins raffinés, élégamment fruités et épicés, à l'onctuosité remarquable. L'identité Grenache, la parfaite connaissance des terroirs et l'art de la vinification et de l'élevage, majoritairement en foudres de chêne centenaires, confèrent ce style unique aux vins Brotte.

CEPAGES : Grenache blanc, Clairette, Viognier

RENDEMENT : 45 hl/ha

NOMBRE DE BOUTEILLES / D° ALCOOL : 40 000 cols – 13.5%vol

HISTOIRE ET VIGNOBLE :

Avec cette cuvée, nous mettons tout notre savoir-faire Châteauneuvois dans l'élaboration d'un Côtes du Rhône prestigieux. Ces racines s'expriment à travers le nom Barville cœur de notre histoire vigneronne à Châteauneuf-du-Pape depuis 1880. Un grand vin de caractère, élégant et typé mettant à l'honneur le cépage historique et roi de la Vallée du Rhône méridionale : le Grenache.

Pour que ce dernier s'exprime à son meilleur potentiel, le travail est en culture raisonnée des sols, avec une taille sévère en hiver, une vendange en vert et un effeuillage pour limiter le rendement. La vendange est réalisée manuellement et à bonne maturité.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Le pressurage pneumatique en douceur est direct à faible pression. Après débourbage du moût à froid pendant une nuit à 10°C, la fermentation alcoolique a lieu en cuve d'acier inoxydable thermorégulée à une température basse entre 16°et 18°. Nous ne faisons pas de fermentation malolactique pour conserver toute la fraîcheur et procédons à un élevage pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnage régulier en cuve d'acier inoxydable. La mise en bouteille est réalisée au mois de mars, avril suivant la vendange.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe – Jaune paille avec quelques reflets verts.

Nez – Arômes de fruits exotiques, de fleurs blanches et d'agrumes.

Bouche – Très complexe englobant des notes de pêche et d'abricot. Il présente une bonne fraîcheur et une très belle longueur.

ACCORDS METS ET VIN :

Service à 11°C.

En apéritif, en accompagnement de salades de fruits de mers et agrumes ou à déguster avec poulet aux écrevisses, ris de veau aux morilles, dessert à base de fruits confits, millefeuilles à la vanille, tarte aux abricots...

MILLESIME : 2015 : Un très bon millésime, des vins de garde pouvant aussi être savourés dans leur prime jeunesse. Vins très équilibrés, fruités, gourmands, aux tannins présents et fins pour les rouges, aux finales épicées et anisées pour les blancs. 2014 : Une année où expérience et anticipation vigneronne ont été clés. Des vins rouges fruités, très équilibrés, ronds, aux tannins fins, légèrement moins alcoolisés que la moyenne. Les blancs, à la belle acidité, se révéleront sur le vieillissement.

RECONNAISSANCES

Mill. 2015 : PARKER 90 - GAULT & MILLAU 14/20 - IWC 2017 Commended

Mill. 2014 : DECANTER 16.25 (87) - GUIDE HACHETTE DES VINS - WINE SPECTATOR 88 - PARKER 87

Mill. 2013 : WINE SPECTATOR 87 - REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20 - GAULT & MILLAU 14/20 - PARKER 88



BROTTTE
CHATEAUNEUF-DU-PAPE
DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931