

La Fiole Du Pape Côtes du Rhône 2010

Père Anselme fue creado en 1952, y con el concurso de artesanos vidrieros y ceramistas de la Provenza creó su extraña y única forma de la botella, lo que recuerda el movimiento natural y típico de la vid en la región vinícola de la Côtes du Rhône. Se trata de una botella exclusiva ya que Maison Brotte es la única empresa que tiene registrado el diseño del molde. Maison Brotte ha querido ampliar el concepto de la famosa línea "Fiole du Pape" mediante la creación de un vino de alta calidad más accesible.

Por lo tanto, optó por seleccionar vinos de alta calidad de Côtes du Rhône y utilizar el mismo principio de ensamblaje (de una sola vendimia) afín de mantener un alto y constante nivel del "cuvée".

El ensamblaje de las diferentes uvas del Côtes du Rhône se envejecen en los tradicionales fudres de roble y cubas de 40 a 50 hectolitros por entre 6 meses y 1 año.

El vino es de un color rubí profundo y brillante. En nariz presenta aromas frutales y especiadas que evolucionan recordando grosella y ciruela. En boca, el ataque es franco y amplio, suave, con predominio de frutos negros y regaliz. El final en boca es largo y agradable. Debe servirse a unos 17°C. Acompaña un cordero, un foie gras trufado, un pato estofado con nabos, o carne estofada con aceitunas negras, unas costillas de ternera con patatas gratinadas, platos de quesos fuertes o tartas de chocolate.

Un nuevo miembro en el portafolio de grandes marcas de Vinos, S. A.

Recibió 88 puntos de Robert Parker, lo que le hace una verdadera ganga.

Precio La Enoteca:

RD\$ 633.00

Precio ClubVinos:

RD\$ 569.70



LA ENOTECA
DE VINOS

LINCOLN
AV. ABRAHAM LINCOLN NO. 1025

ROMULO
AV. ROMULO BETANCOURT NO. 355

CATALUÑA
AV. GUSTAVO MEJIA RICART, PLAZA CATALUÑA

ROMANA
MARINA CASA DE CAMPO, LA ROMANA

BAVARO
PALMA REAL SHOPPING VILLAGE, BAVARO

809 227 VINO | 8466