

Brotens Fondillon tappes kun som vintage, og kun i eksepsjonelle årganger. Seneste årgang som møtte kvalitetskravet var 2001. I kjelleren venter fortsatt årgangene 1978, 1982, 1988 og 1994 på lansering. Monastreldruene høstes fra en over 100 år gammel enkeltvinmark på 1,5 hektar, med områdets typiske kalk- og sandholdige jordsmonn. Vineriet og kjelleren ligger eksponert mot solen og fungerer som en naturlig estufagem. Fatene fylles ikke helt opp, og Brutons ønsker gi sin Fondillon en tydelig lagringspreget og oksidativ rancio karakter.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Fondillon Gran Reserva -	kr. 665,60	14136001	5969498	
<b>Sterkvinn (75 cl)</b>				
Fondillon Gran Reserva - Mahognifarget. Duft av tørket frukt, karamellisert nøtter og asiatiske krydder. Sødmefull, med svært lang ettersmak.	kr. 562,20	14135301	5969506	