



Jérôme Quiot, Côtes du Rhône, Marsanne

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Nos "Hommage Jérôme Quiot" sont des vins qui, par leur côté fruité, sont accessibles au plus grand nombre d'amateurs. Ils mettent en avant les caractéristiques de chacune des appellations dont ils sont issus. Nous avons choisi de faire de ces vins des Vins Plaisirs qui allient la tradition des terroirs et une tendance fruitée pour une consommation sage et décontractée.

SITUATION

Cépage très vigoureux et généreux, il arrive à maturité à partir du 15 septembre. Rustique, il est implanté sur des terrains peu fertiles de coteaux. Il se plaît sur les sols chauds et caillouteux. Il donne des vins puissants d'acidité moyenne. Ses arômes floraux et de noisette se développent particulièrement avec le vieillissement.

TERROIR

Nos Marsannes se trouvent sur la commune de Sablet et au Plan de Dieu, plantées dans des sols alliant galets et sables.

VINIFICATION

Double débourageage. Vinification partiellement en bois (environ 20%).

CÉPAGE

Marsanne

SERVICE

A boire frais. Même si nous préconisons de boire ce vin sur sa jeunesse, la Marsanne permet l'élaboration de vin avec un bon potentiel de garde.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Arômes d'acacia, cire d'abeille, coing, amande, miel et pêche blanche. Si vous le laissez vieillir, il prendra des notes de noisette, d'amande...

ACCORDS GOURMANDS

A boire dans l'année, accompagné de salades ou de fromages de chèvre.



Hommage à Jérôme Quiot

5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

