



Jérôme Quiot, Côtes du Rhône, Roussanne

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Nos "Hommage à 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 de vigueur moyenne, il arrive à maturité courant septembre. Les sols chauds, caillouteux, bien drainés, les sols maigres et arides de coteaux ou les sols limoneux-calcaires caillouteux lui conviennent. C'est un cépage délicat et de grande finesse.

TERROIR

Nos Roussannes sont plantées sur les terrasses alluviales argilo-calcaire qui offrent une alimentation hydrique contrastée.

VINIFICATION

Vendanges matinales. Pressurage pneumatique, débourbage et fermentation en cuve inox thermo-régulée (15-17°C).

CÉPAGE

Roussanne

SERVICE

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

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe jaune paille. Des notes d'abricot, d'aubépine, de miel et de subtiles senteurs de narcisses.

ACCORDS GOURMANDS

S'accorde très bien avec des crudités et des pâtes.



Hommage à Jérôme Quiot

5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.familiequiot.com   

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

