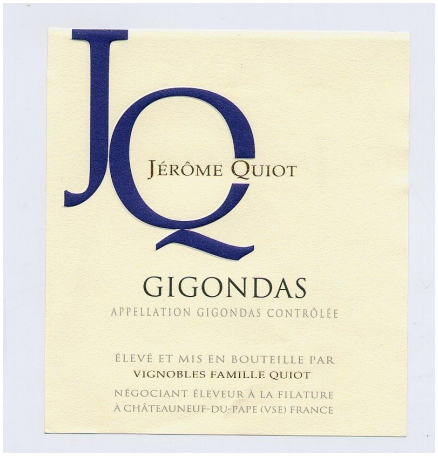
# 杰罗姆库奥 - 吉恭达斯 - 红色

AOC Gigondas, Vallee du Rhone, 法国




*库奥家族，拥有葡萄酒种植与酿造血液的企业。*
*每一个庄园…都拥有同一种家族精神*
*库奥家族开始酿酒始于1748年，其产于罗讷河谷和普罗旺斯的葡萄酒品种繁多。*
*我们极其尊重我们的祖先及他们所做的工作。现在我们仍然怀着对传统的尊重，并融和以现代化的便捷工作着。高品质产品是我们追求的目标，但是这必须是在我们高品质工作的基础上才能得以实现，这就要求我们倾听客户的心声。*

**风土**

光照充足的斜坡得益于泰牛山谷的小气候。砂砾和石灰石的碎石坡。

**酿造**

手工采摘，部分去梗。每天倒灌两次，注意温控。

**葡萄品种**

黑歌海娜, 西拉, 穆尔韦德

**品鉴**

深红色，深色浆果，皮革以及少许香料的芳香。入口柔和，单宁强劲，回味持久。

**食物搭配**

侍酒温度16-17度，可搭配橄榄烤鸭。

**评论与奖项**

14.75
"vintage 2015: The nose reveals notes of cassis, plum and slight notes of dried flowers associated with a discreet hint of olive tree and white pepper. The palate is fruity, fine, sleek, relatively elegant, juicy and offers fat, a slight freshness as well as a slight tension. In the mouth this wine expresses notes of juicy red cherry, small red berries and slight notes of blueberry associated with a hint of blackberry, caramelized oak as well as a very discreet hint of vanilla, sweet spices and an imperceptible hint of zan. Tannins are well-built and slightly firm. Good length."
**Vert de Vin, 16/01/2017**

15/20
"millesime 2009
commentaires de degustation
"mineral, floral, epice.Des tannins serres. Finale franche et torrefiee.""
**Vinum, 09/11/2011**



**Hommage a Jerome Quiot**
5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。 适度消费和享受。