



Jérôme Quiot, Côtes du Rhône, Viognier

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

Indescriptible... et irrésistible !

Son histoire a connu de multiples rebondissements puisque ce cépage a failli disparaître... Originellement, il était exclusivement cultivé dans les Côtes du Rhône septentrionales (de Vienne à Valence), avant de devenir un des plus appréciés en Californie. Aujourd'hui, ce cépage blanc se distingue autant par sa rareté que par la complexité de certains de ses arômes, si mouvants qu'ils échappent à la description.

TERROIR

Nos Viogniers sont plantés sur 2 types de sols :

- sur le lieu dit le Plan de dieu avec des galets roulés de taille intermédiaire (des graviers et des argiles),
- sur la commune de Violès, aux Troncs avec des terroirs de graves.

VINIFICATION

Vendanges réalisées en profitant des premières fraîcheurs matinales et en protégeant les baies et les jus du contact avec l'air afin d'éviter toute oxydation prématurée. Pressurage pneumatique, débouillage et fermentation en cuve inox thermo-régulée (15-17°C).

CÉPAGE

Viognier

SERVICE

A boire frais.

A garder 2 ou 3 ans ou plus selon les goûts

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Ses parfums imposants révèlent en bouche des arômes très corsés, d'une longueur admirable. Ce cépage donne des vins blancs fins, à corpulence grasse et onctueuse.

Très parfumé et subtil, il révèle des arômes mouvants, de fruits jaunes (mangue, poire, pêche, abricot, coing), de fleurs fraîches (violette, iris, acacia), de musc et d'épices, mais aussi de fruits secs (amandes et noisettes grillées).

ACCORDS GOURMANDS

A boire avec des plats à base de champignons.



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.

