



Nos Pépites, AOC Châteauneuf-du-Pape, Rouge, 2017

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France



ALWENN ET NOLANDRA, FRUIT DE LA FAMILLE QUIOT

Nolwenn... Alexandra...

Nol...Andra

Alexandra... Nolwenn...

Al...Wenn

PRÉSENTATION

Nolwenn...Alexandra...

La 14^e génération de la Famille Quiot. Deux petites filles aux prénoms riches d'histoire et de mythe. Deux destins héroïques et royaux. Deux destins passionnés et ambitieux. Deux destins combattifs et en quête d'indépendance. De "l'ange blanc" à "celle qui protège l'homme"...

Plus qu'une cuvée, c'est une véritable histoire, un hommage, une richesse de sens et de symbole. Un peu de secret... un brin de sophistication... beaucoup de tradition et d'avenir... Voici l'alchimie de la cuvée Nolandra. Un vin qui se ressent... il ne s'explique pas.

Les Prénoms, Nolwenn et Alexandra sont les prénoms des aînées de chaque branche de la 14^e génération.

LE MILLÉSIME

Nolandra est produit uniquement les années de "grand millésime" sur le domaine.

Loin des sirènes de la presse, nous nous concentrons sur notre capacité et notre potentiel de production.

Vous ne pourrez découvrir nos Nolandra, uniquement les années où la récolte nous a permis de produire nos cuvées traditionnelles sur nos différents domaines avec une qualité optimale. Si cette condition est remplie, nous travaillons alors sur la Quintessence : Nolandra.

TERROIR

Nolandra est produit uniquement avec des raisins produits sur nos propres domaines situés à Châteauneuf-du-Pape et dans notre cave, au cœur du village.

Aussi, les terroirs sont variés et représentatifs de l'appellation, nos vignobles se répartissant sur des roches blanches urgoniennes, des galets roulés et des terres sableuses.

VINIFICATION

Afin d'obtenir finesse, puissance, complexité et équilibre dans nos bouteilles de Nolandra, nous adaptons la vinification et surtout l'élevage à ses particularités, à chaque millésime produit.

15 % VOL.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans



DÉGUSTATION

La finalité dans notre Nolandra est de vous proposer un vin en finesse, élégance et équilibre. Des qualités que nous espérons transmettre à la 14ème génération de notre famille.

Aussi, plus que de longs commentaires de dégustation, nous préférons vous laisser découvrir par vous-même la complexité de notre Nolandra, comme si vous faisiez connaissance.

