



QEF Rouge

IGP Méditerranée, France

QUOD ERAT FACIENDUM : Q.E.F

Ou bien en français : « ce qu'il devait être fait »

TERROIR

Les sols sont situés dans l'ancien lit du Rhône. Ils sont composés d'alluvions.

VINIFICATION

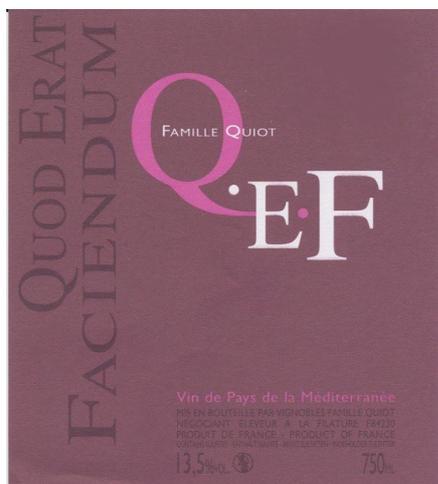
Les raisins sont encuvés après un égrappage et un léger foulage. La macération dure de 8 à 10 jours et la température est très contrôlée afin de préserver le fruit. Le vin est élevé pendant 6 à 8 mois avant d'être mis en bouteille.

DÉGUSTATION

La couleur est rouge profond avec des reflets pourpres. On peut apprécier un nez de fruits rouges (groseille, mûre fraîche et cerise). En bouche, on trouve des tannins soyeux et une longue persistance.

ACCORDS GOURMANDS

Nous vous conseillons de le servir à 16-18°C avec des tex mex, tapas ou de belles grillades printanières.



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.

