



Jérôme Quiot, Côtes de Provence, Rosé 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Le compagnon idéal de vos repas entre amis !



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

Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est aussi beau dans les vignes qu'au niveau des racines. Le sous-sol est en effet d'une géologie complexe, particulièrement propice au vin.

TERROIR

Sols argilo-calcaires, à texture grossière, issus de la décomposition de la roche mère des montagnes environnantes.

VINIFICATION

Pressurage direct pour la plupart des cépages. Cuvaison 12 à 24 jours à 18-20°C afin de favoriser la fraîcheur.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Syrah, Tibouren

SERVICE

Servir frais

POTENTIEL DE GARDE

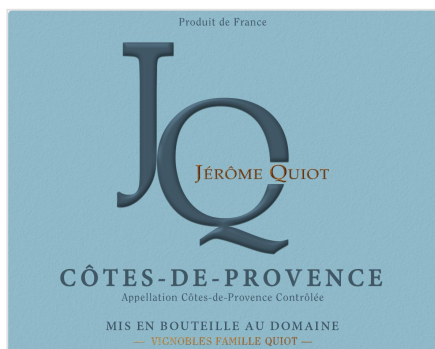
A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Vivacité, fraîcheur, arômes d'agrumes, avec beaucoup de rondeur.

ACCORDS GOURMANDS

tartes flambées, salades et cuisine asiatique



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.

