

Les Couversets



Les Couversets, Châteauneuf-du-Pape

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

Un Châteauneuf-du-Pape accessible à tous, très bien équilibré.



PRÉSENTATION

Le nom Les Couversets est le nom d'une très ancienne famille de Châteauneuf-du-Pape. La dernière descendante de cette famille à porter le nom était Suzanne (une lointaine ancêtre de la Famille QUIOT).

Les terres furent transmises de génération en génération et sont maintenant complètement intégrées au Vignobles Famille QUIOT.

Produits avec soins sur nos domaines, ou sélectionnés lors d'un processus strict et méthodique, les vins des Couversets sont des vins modernes, dynamiques mais respectant la longue tradition familiale des vins de caractères.

SITUATION

Nos parcelles sont réparties tout autour du village de Châteauneuf-du-Pape, ce qui nous permet de profiter de tous les avantages que peut offrir l'aire d'Appellation en termes de variétés climatologies, de terroirs et d'exposition.

TERROIR

Sols principalement composés de sables fluviatiles et galets roulés. Des terroirs d'alluvions, de sables et de cailloux dans le bas du vignoble et des sols argilo-calcaires sur les pentes.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Erafage total, remontages bi-quotidiens. Cuvaion : 15 à 21 jours en cuves béton. Élevage 18 mois cuves et fûts (15%).

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Counoise

SERVICE

A température ambiante

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Couleur pourpre brillante. Arôme de fruits très frais avec de légères notes florales. Une pointe de réglisse et d'épice en bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Sur des viandes rouges, des plats en sauces.

