



Jérôme Quiot, Côtes-du-Rhône 2020

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un Côtes du Rhône fruité, gourmand et intense !



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

Suivez le fleuve ! Le long de ses méandres et de ses berges douces, les vignobles de l'appellation Côtes du Rhône s'épanouissent sur 171 communes et des terroirs riches et variés... sous le même soleil généreux. Prenez le temps de les explorer : tous surprennent par leur diversité et la force de leur caractère. Parmi eux, on décèle des pépites souvent insoupçonnées. Les acteurs de l'AOC Côtes du Rhône travaillent ensemble, chaque jour pour un même objectif : vous garantir leurs meilleurs vins, de la culture à l'assemblage. Car une chose est sûre : les vins de cette AOC sont tous généreux, fins, agréables et épicés. (source Interrhone)

TERROIR

Terrain argilo-calcaire drainé avec une bonne alimentation hydrique, peu sensible à la sécheresse.

VINIFICATION

Macération de la vendange égrappée pendant 12 jours à 28°C. Vinification séparée des cépages.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

14 % VOL.

POTENTIEL DE GARDE

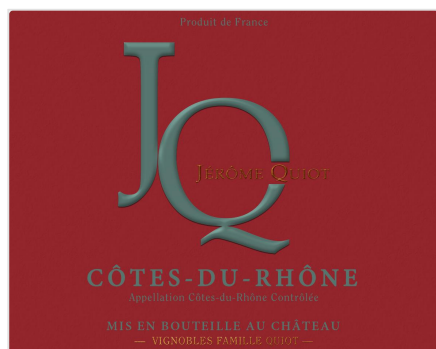
3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge profond. Arômes de cassis et mûre. Fraîcheur en bouche, belle persistance tannique qui s'arrondit au fil des mois.

ACCORDS GOURMANDS

Servir entre 16 et 18°C avec des grillades et plats gratinés.



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.

