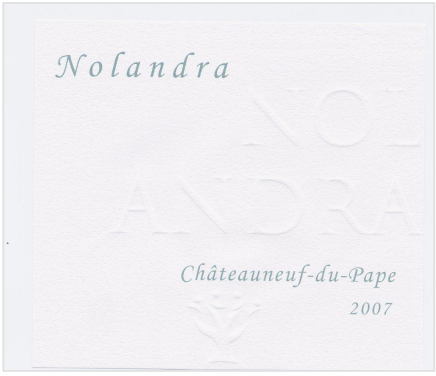

Nos Pépites, AOC Châteauneuf-du-Pape, Rouge, 2007

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° 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 combatifs 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 ainées de chaque branche de la 14° 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.

14,5 % VOL.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

Famille Quiot
5 Avenue Baron Leroy, 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel. 04 90 83 73 55 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L175FF

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

95
"USA- vintage 2007
arrived in 1st position among the Châteauneuf-du-Pape - 95 pts
This is a special cuvée made only in 2007, a total of 4 000 bottles blended from the domaine's top vats. A regal red with scents of leather, roses and dried fruit, it tastes of cherries and dried herbs un-derlined with stone. What sets it apart is the acidity, a buzzing energy that travels through the wine from sent through to the memonry of its finish, a promise of a long life ahead. acidity that keeps it shapely and firm."
Wine & Spirit, 29/02/2012

"France - Millésime 2007
Une Cuvée d'exception avec une très belle densité, de la pureté et une richesse arômatique qui dévoile un nez de jolis fruits noirs bien mûrs.
La bouche est ample, avec une attaque tendre et une finales de belle persistance, entre fruits noirs et zan."
guide Gault et Millau, 05/12/2010

SILVER - ARGENT
"Vinalies Internationales
Vintage 2007
Une couleur soutenue, attrayante mais surtout un nez abondant ou des aromes de fruits noirs côtoient des effluves de lard fumé et de viande grillée. La bouche charnue dévoile de beaux tannins serrées et virils. Une vin de plaisir !
vinalies d'argent"
1000 Vins du Monde, 05/12/2010

92
"USA - Vintage 2007
An impressively endowed effort, it reveals sweet black raspberry and floral notes, a full bodied mouth feel, silky tannins, good freshness, lively acidity, and a long aftertaste.. it should be at its finest in 2-3 years, and drink well for 11-14 years."
Wine Advocate, 29/11/2009

"France - Vintage 2007
Le nez est dominé par les fruits rouges, la réglisse avec une pointe d'épices qui semble monter en puissance. Bien structurée et souple, la bouche s'ouvre sur des tannins soyeux, la finale est longue , très longue"
Meilleurs Vins de France, 29/11/2011

Famille Quiot
5 Avenue Baron Leroy, 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel. 04 90 83 73 55 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

"Vintage 2007 - 94-95 POINTS
The nose is fruity, gourmand, elegant, captivating and offers a beautiful finesse, a beautiful grain as well as a very fine power and a racy minerality. It reveals notes of crushed cassis, fleshy blueberry and small notes of violet, crushed strawberry associated with touches of vanilla, chocolate, spices as well as discreet hints of liquorice, an imperceptible hint of scrubland (in the background) and gray pepper. The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, a fine juicy frame, a beautiful finesse / precision, a fine juiciness / freshness, elegance, a very slightly tight grain, complexity as well as fine suavity. On the palate this wine expresses notes of fleshy / juicy blackberry, juicy blueberry and small notes of vanilla, fleshy strawberry associated with small / slight touches of crushed raspberry, crushed cassis as well as fine toasted touches, chocolate, flowers, liquorice and an imperceptible hint of Bourbon vanilla (in the background). Tannins are fine, elegant and very slightly firm. The wine needs to be put in carafe. There is a discreet hint of almond on the aftertaste / persistence. Congratulations !"
Vert de Vin, 22/05/2019

Famille Quiot
5 Avenue Baron Leroy, 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel. 04 90 83 73 55 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.