



Quod Erat Faciendum - Méditerranée Rosé 2023

IGP Méditerranée, France

La Méditerranée vous attire... sa beauté, ses paysages. Voici un simple Rosé de Méditerranée qui vous emmènera dans vos souvenirs ou rêves de vacances.



PRÉSENTATION

Nous sommes majoritairement producteur de vin d'AOC, mais nous avons quelques parcelles, sur chacun de nos domaines, en IGP Méditerranée que nous vous faisons partager avec nos "Quod Erat Faciendum" disponibles en 3 couleurs.

"Quod Erat Faciendum" veut dire: "Ce qui devait être fait"... petit clin d'œil afin de simplement partager notre savoir faire, dans des vins accessibles et décomplexés.

SITUATION

Les parcelles sont situées entre la Montagne Sainte Victoire et le Mont Aurélien, un cadre contrasté au climat de caractère. La luminosité est à couper le souffle et cela a d'ailleurs inspiré Cézanne lors de ses venues au domaine.

TERROIR

Sols argilo-calcaires situés près de la Montagne Sainte Victoire.

À LA VIGNE

L'ensemble de nos domaines sont cultivés à l'identique, parcelle en AOC ou en IGP, conformément au cahier des charges également.

VINIFICATION

Les raisins sont directement pressés pneumatiquement après un égrappage et un léger foulage mécanique. La fermentation en cuve inox dure environ 3 semaines et la température est conservée à 18°C afin de favoriser les arômes de fruits.

ÉLEVAGE

La mise en bouteille a lieu en janvier de l'année qui suit la récolte.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

A tempérer à 10-12°C pour pouvoir profiter de l'ensemble de ses arômes. Si possible, gardez la bouteille au frais durant toute la dégustation.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

La couleur est rosé relativement soutenue. On peut apprécier d'élégants arômes de fraise, crème et une touche acidulée type de bonbon anglais. En bouche, on trouve une belle acidité et finale gourmande.



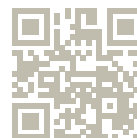
HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE
EN CONVERSION

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.



1/2

N174EF

ASPECT VISUEL

Robe rosée assez soutenue.

AU NEZ

Arôme de fraise, crème et une touche acidulée.

EN BOUCHE

Belle acidité qui tient en haleine et final exquis.

ACCORDS GOURMANDS

Simplicité et convivialité pour accompagner nos vins.

Quelques sushis... une salade provençale... envie de cuisine asiatique ou orientale savoureuse... Pensez également au curry jaune ou à la cuisine créole pas trop épicée. Pensez à l'emporter pour votre pique-nique : les QEF seront là pour vos sorties campagnardes, selon que vous soyez rosé, blanc ou rouge.

