



Jérôme Quiot, Gigondas 2018

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Un Gigondas puissant et souple à la fois...



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

Des coteaux façonnés par la main de l'Homme pour accueillir la vigne. Lové au pied des Dentelles de Montmirail dont les « racines » nourrissent celles des vignes du sommet de l'appellation, Gigondas recèle des merveilles. Les sols de calcaire gris qui en découlent constituent des terroirs structurés et uniques. Ils produisent ainsi des vins rouges aux arômes de fruits kirschés évoluant vers des notes de sous-bois et de truffe avec l'âge. Et des rosés chatoyants et complexes aux notes de fruits rouges, d'amande et d'épices. (source Interrhone)

TERROIR

Coteaux bien exposés, bénéficiant du micro climat de la Vallée du Trignon. Graviers et éboulis calcaires.

VINIFICATION

Vendanges manuelles et égrappage partiel. Remontages biquotidiens et maîtrise des températures.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe pourpre foncée. Arômes de fruits noirs, cuir et épices légers. Soyeux en bouche avec des tanins puissants. Excellente longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Servir entre 16 et 17°C, avec un canard aux olives par exemple.



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.

