



Jérôme Quiot, Châteauneuf-du-Pape, Rouge

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

Richesse et complexité définissent ce Châteauneuf du Pape rouge !



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

Les 13 cépages traditionnels autorisés sont présents sur le domaine. Cela nous permet des vins équilibrés, tout en finesse.

TERROIR

3 grands types de sols : les sols à galets roulés, les terrasses caillouteuses au sous sol associant sables et graviers et les sols argileux issus de la roche mère calcaire.

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Counoise, Mourvèdre, Cinsault

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Jeune : carmin profond, fruits noirs mûrs, tournant aux épices. Souplesse, persistance et ampleur aromatique.

Ce vin peut être conservé en tant que vieux millésime. Ses arômes de fruits mûrs épicés tournent alors sur des compotés touchant aux pruneaux, au réglisse et à des poivres noirs.

ACCORDS GOURMANDS

viandes rouges, plats en sauces, terrine de viande et fromage.



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.

