



Hommage a Jerome Quiot, Cotes-du-Rhone, Rouge 0

AOC Cotes du Rhone, Vallee du Rhone, 法国



库奥家族，拥有葡萄酒种植与酿造血液的企业。

每一个庄园...都拥有同一种家族精神

库奥家族开始酿酒始于1748年，其产于罗讷河谷和普罗旺斯的葡萄酒品种繁多。

我们极其尊重我们的祖先及他们所做的工作。现在我们仍然怀着对传统的尊重，并融和以现代化的便捷工作着。高品质产品是我们追求的目标，但是这必须是在我们高品质工作的基础上才能得以实现，这就要求我们倾听客户的心声。

风土

充足的水供给和良好的排水性的粘土及石灰石土壤，非干旱敏感区。

酿造

采摘，去梗，浸提，保持12天恒温28度。分开发酵，在2月份混合。

葡萄品种

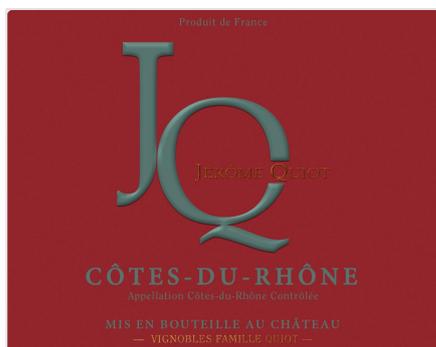
神索, 黑歌海娜, 穆尔韦德, 西拉

品鉴

深红色。黑醋栗和黑莓的芳香。口感清新，单宁持久，在数月的藏酿中变得更加柔顺。

食物搭配

侍酒温度16-18度，可搭配烤肉，焦黄面包等。



Homage a Jerome Quiot
5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com   

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。适度消费和享受。

