



Jérôme Quiot, Châteauneuf-du-Pape, Blanc

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



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

Nos parcelles sont réparties sur plusieurs terroirs, tout autour du village. Cela nous permet des vins équilibrés, tout en finesse. 10% du domaine sont plantés en cépages blancs avec en majorité des Clairettes et des Grenaches.

TERROIR

Sols argileux, issus de la décomposition de la roche mère calcaire et sols à texture sableuse.

VENDANGES

Pressurage pneumatique, débordage statique à froid, élevage sur lies pendant 4 mois. Pas de FML. Vinification en cuves béton produisant une très belle inertie thermique.

CÉPAGES

Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Roussanne

SERVICE

A servir entre 14° et 16°

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

C'est un vin long en bouche, ample et gras mettant en avant sur sa jeunesse les fleurs blanches, la pêche et le citron. Les années lui feront acquérir des arômes d'abricot, de miel, d'amande et confirmeront sa minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

Feuilletés, viandes blanches, fromages de chèvre et produits de la mer.



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.

