FAMILLE QUIOT
1748

Vignobles Famille Quiot, Rasteau

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

Un vin surprenant de richesse et de longueur...

PRÉSENTATION

La Famille Quiot est vigneron depuis 1748. Aujourd'hui, Florence et Jean-Baptiste, la 13° génération est à la tête des domaines qui se situent tous en Vallée du Rhône Sud et Provence.
C'est un ensemble composé de plusieurs domaines, chacun ayant sa propre indépendance, sa typicité, son âme, son histoire et son profile aromatique.

SITUATION

Depuis 2010, le cru Rasteau est reconnu comme AOC (avant, Rasteau était un Côtes du Rhône Villages avec nom de commune). Les vins de Rasteau sont, de manière générale, marqués par des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, nuancés par de légers parfums de garrigue. En bouche, des notes épicées, de cacao, de réglisse et de cuir viennent enrichir le palais.

TERROIR

Le paysage de l'AOC Rasteau se compose de collines, de vignobles et de plaines où serpentent la rivière de l'Ouvèze. Le vignoble s'étend sur tout le territoire rastelain et ne dépasse pas les 360m d'altitude.

VINIFICATION

Eraflage total. Cuvaison : 17 à 21 jours. Élevage cuves et foudre.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre

SERVICE

La température idéale de dégustation pour profiter pleinement de tous les arômes est entre 14 et 16 degrés.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Les vins de Rasteau sont très appréciés dans leur jeunesse mais ils sont également réputés pour être de grands vins de garde, à déguster après 8 à 10 ans...

ACCORDS GOURMANDS

Gibier à plumes, carré de porc et côtelette d'agneau.

VIGNOBLES FAMILLE QUIOT
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
— VIGNOBLES FAMILLE QUIOT —
Produit de France

Rasteau
Appellation Rasteau Contrôlée

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Vignobles Famille Quiot
5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE
Tel. +33490837355 - vignoblesfamillequiot@gmail.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

W1Q7UF