

JÉRÔME QUIOT VENTOUX

Vinification et vieillissement

La vendange est transportée sous gaz inerte jusqu'à Châteauneuf-du-Pape. Elle est égrappée puis les cépages sont pré-assemblés. La cuvaison dure 8 à 10 jours avec une maîtrise de la température entre 25 et 28 °C, afin d'obtenir un vin souple et plus fruité. L'élevage se poursuit en cuve pendant six mois.

Caractéristiques

Robe rouge rubis. Un nez qui exprime des arômes floraux exaltants et de petits fruits rouges cuits. On retrouve des notes de cerises confites, de confiture de fruits noirs, de poivre noir, avec quelques notes de cuir. En bouche, les tanins sont soyeux et d'une grande générosité. Ils dévoilent une belle rondeur ainsi qu'une bonne persistance aromatique, suivi d'une finale équilibrée.

Accords mets et vins

Idéal avec les viandes rouges grillées, des charcuteries, une terrine de lièvre, des viandes blanches (rôti de porc à la moutarde, poulet rôti) ou des fromages à croûte fleurie type camembert.

Autres informations

Prêt à boire maintenant, ce vin saura se bonifier d'ici deux à trois ans.



Producteur

Vignobles Famille Quiot

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

30 % Carignan, 30 % Grenache, 20 % Cinsault, 20 % Syrah

Pays / région

France, Vallée du Rhône

Appellation

Côtes du Ventoux (AOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13 %

Température de service

14 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec
- Alberta