

Jérôme Quiot Ventoux

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	30 % Carignan, 30 % Grenache, 20 % Cinsault, 20 % Syrah
Appellation	Ventoux (AOC)
Producteur	Famille Quiot
Pays	France
Région	Vallée du Rhône
Format	750 ml
Degré d'alcool	13,5 %
Température de service	14 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

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.

Code produit

Québec : 10259788

