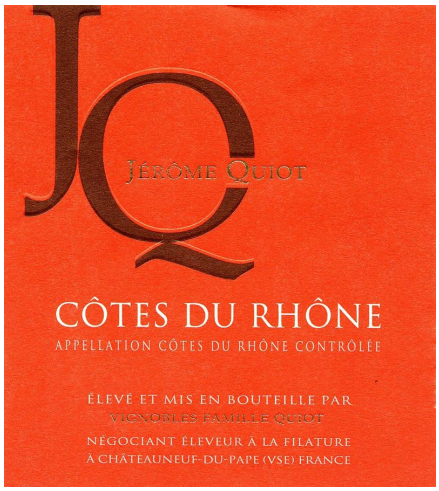




Côtes du Rhône Rouge

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

En 2000, la Famille Quiot a créé une activité de négoce basée sur une sélection de vins de la Vallée du Rhône. Un élevage, une garde, une mise en bouteille et un stockage permettant de conserver le fruit et la qualité des vins ont été mis en place. Afin d'obtenir une régularité de qualité et une traçabilité source de sécurité, une sélection stricte et rigoureuse est effectuée. Ces vins complémentaires de la gamme de vins de propriété sont commercialisés avec le souci de garder le même niveau de qualité.

PRÉSENTATION
Disponible

TERROIR
Terrain argilo-calcaire drainé avec une bonne alimentation hydrique, peu sensible à la sécheresse.

VINIFICATION
Macération de la vendange égrappée pendant 12 jours à 28°C. Vinification séparée des cépages.

CÉPAGES
Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

POTENTIEL DE GARDE
2 à 3 ans, 5 ans

DÉGUSTATION
Robe rouge profond. Arômes de cassis et mûre. Fraîcheur en bouche, belle persistance tannique qui s'arrondit au fil des mois.

ACCORDS GOURMANDS
Servir entre 16 et 18°C avec des grillades et plats gratinés.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"JEROME QUIOT COTES DU RHONE FAMILLE DE TERROIRS - VIDEO HERE"
ACCORD METS & VINS, 03/03/2020

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.