



CHATEAU DU TRIGNON

Gigondas
Côtes du Rhône Village Rasteau
Côtes du Rhône Village Sablet
Côtes du Rhône Blanc et Rouge
Viognier



GIGONDAS
(Rosé)

Terroir

3 terroirs différents sont sources de complexité :

- 13 ha sur les pentes du massif des Dentelles de Montmirail (mollasses argileuses, calcaires)
- 6 ha sur des alluvions à cailloux éclatés
- 1,5 ha sur des safres et grès

Culture

Taille très courte, labours réguliers, traitements raisonnés, effeuillage et vendange en vert
Rendement = 35 hl/ha

Cépages

- Grenache,
- Syrah,
- Cinsault

Vinification

Récolte manuelle. Choix des grappes manuellement à la cave sur table de tri. Pressurage pneumatique, débouillage et fermentation en cuve inox thermo-régulée (15-17°C). L'élevage est effectué sur lie avec une mise en suspension régulière au gaz neutre. Mise en bouteille en Février 2008.



Dégustation et Accords mets et vins

Une belle robe rose acidulée différencie ce vin de ses congénères.

D'envoûtantes senteurs de fraises des bois, de longanes et de fleurs (roses jaunes).

Une bouche très florale, avec une belle longueur et un bel équilibre.

A consommer sur des viandes blanches, plateau de crudités, crabes et crevettes ainsi que des sushis.

Notre Gigondas Rosé ne représente qu'une faible part des volumes produits (entre 2 et 5%). Cependant, la Famille Quiot croit réellement au développement de son premier Rosé du Rhône

Famille Quiot
5 Avenue Baron Le Roy / 84230 Châteauneuf-du-Pape
00 33 (0)490837355 / 00 33 (0)490837848
vignobles@jeromequiot.com