



CHATEAU DU TRIGNON

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



LES 100% BLANC

Le Château du Trignon a produit en 2007, pour la première fois, trois cuvées mono-cépage en Côtes du Rhône
100% Marsanne : la Subtile
100% Roussanne : l'Elégante
100% Viognier : l'Intense

Au début, la vinification séparée des cépages était quelque peu expérimentale : la Famille Quiot souhaitant évaluer le potentiel aromatique des différentes variétés.

Au fil des mois, chaque Cuvée a gagné en personnalité, en arôme, en fruité ou en complexité, acquérant une individualité qui nous a incité à proposer chacun de ces 3 vins, sans aucun assemblage.

Depuis plusieurs années, il est fait une culture raisonnée : l'observation de la vigne et de ses besoins dicte le travail des hommes. Chaque vinification a été réalisée afin d'optimiser l'expression de chaque cépages. Par contre, toutes les cuvées ont été collées afin d'assurer la qualité et la stabilité protéique.

100% Viognier : l'Intense

Les vignes s'épanouissent sur 2 différents types de sols : pour une part sur le lieu-dit Le Plan de Dieu (qui allie galets roulés de taille intermédiaire, graviers et argiles) et pour une autre part sur la commune de Violès, aux Troncs présentant des graves intéressantes.

Vendanges réalisées en août (vers le 20) en profitant des premières fraîcheurs matinales et en protégeant les baies et les jus du contact avec l'air afin d'éviter toute oxydation prématurée. Pressurage pneumatique, débordage et fermentation en cuve inox thermo-régulée (15-17°C). Mise en bouteille en Février 2008. Vin gras et souple, très parfumé. Arômes prononcés d'abricot, vanille, de fruits secs grillés, mangue. En prenant de l'âge, des senteurs de pain d'épice, violette et tilleul se développent ainsi que des notes plus minérales.

Potentiel de garde : 2-3 ans ou plus selon les goûts



100% Roussanne : l'Elégante

Cépage traditionnellement originaire de la Drôme.

Les terroirs sont essentiellement des terrasses alluviales, typiques des Côtes du Rhône situées sur le lieu du Tronc.

Vinification très semblable à celle du Viognier. Récolte fin septembre.

Robe jaune paille. Des notes d'abricot, d'aubépine, de miel et de subtile senteur de narcisse. Potentiel de garde relativement bon : 2-3 ans



100% Marsanne : la Subtile

Cépage également originaire de la Drôme. Les vignes se trouvent sur la commune de Sablet et au Plan de Dieu, plantées aussi bien dans des sols alliant galets et sables.

Récolte fin septembre. Un double débordage a été effectué afin de préserver la finesse organoleptique du cépage. La vinification a partiellement été faite en bois (environ 20% du volume) avant assemblage.

A boire dans l'année. Arômes d'acacia, cire d'abeille, coing, amande, miel et pêche blanche



Famille Quiot

5 Avenue Baron Le Roy - 84230 Châteauneuf-du-Pape

00 33 (0)490837355 / 00 33 (0)490837848

vignobles@jeromequiot.com