

FAMILLE QUIOT

Vinsobres
Vacqueyras
Gigondas
Côtes du Rhône Village Cairanne
Côtes du Rhône Village
Châteauneuf-du-Pape



VIN DE PAYS DE MEDITERRANEE
QUOD ERAT FACIENDUM : Q.E.F
(Ou bien en français : « ce qu'il devait être fait »)

Q.E.F Rouge

Les sols situés dans l'ancien lit du Rhône. Il s'agit donc de sols d'alluvion

Cépages : Syrah

Les raisins sont encuvés après un égrappage et un léger foulage. La macération dure de 8 à 10 jours et la température est très contrôlée afin de préserver le fruit. Le vin est élevé pendant environ 6 à 8 mois avant d'être mis en bouteille.

La couleur est rouge profond aux reflets pourpres. On peut apprécier un nez de fruit rouge (groseille, mûre fraîche et cerise). En bouche, on trouve des tannins soyeux et une longue persistance.

Nous vous conseillons de le servir à 16-18°C avec des tex-mex, tapas ou de belles grillades printanières



Q.E.F Rosé

Les sols situés près de la Montagne Sainte Victoire sont argilo-calcaires.

Cépages : Syrah et Cabernet Sauvignon (répartition parcellaire à 50/50)

Les raisins sont directement pressés pneumatiquement après un égrappage et un léger foulage mécanique. La fermentation en cuve inox dure environ 3 semaines et la température est conservée à 18°C afin de favoriser les arômes de fruits. La mise en bouteille a lieu très rapidement (janvier de l'année suivant la récolte).

La couleur est rose relativement soutenue. On peut apprécier d'élégants arômes de fraise, crème et une touche acidulée type bonbon anglais. En bouche, on trouve une belle acidité et finale gourmande.

Nous vous conseillons de le servir à 11—12° avec des sushis ou une salade ou avec des produits de l'été (gaspacho, plateau grec...)

