

”Intensiivisen hedelmäinen”

Tarina Rypäleet kasvoivat ikivanhoissa lietetarhoissa, joissa maapohja on hiekka, hiekan ja saven sekoitusta ja hiesua. Rypäleet tuotiin puristettaviksi suojakaasun alla, kannat poistetaan ja sekoitus tehdään jo rypäleinä. Käyminen jäähdytetyissä tankeissa 8 – 10 päivän ajan ja kypsytys tankeissa 8 kuukauden ajan.

Tuottaja Ranskalaisen Quiot'n perheen historia on osa Rhône'n laakson historiaa, sillä Antoine Quiot hankki ensimmäiset hehtaarisia viinitarhaa Vauclusessa, Châteauneuf du Pape alueella jo 1748. Nykyään perheen viinitiloja on jo viisi ja niihin kuuluu pari sataa hehtaaria viinitarhaa eri puolilla eteläistä Rhône'n laaksoa. Jérôme Quiot'n yllättävän kuoleman jälkeen 2018, tiloja hoitavat Florence ja Jean-Baptiste Quiot. Perheen tärkein tila on aina ollut Domaine du Vieux Lazaret aivan Châteauneuf du Pape'n ytimessä. Domaine Duclaux, Combes d'Arnevels, Domaine Houchart ja Château du Trignon täydentävät tämän mahtavan viinisuvun omistuksia, joissa historia ja osaaminen täydentävät toisiaan tarjoten viinin ystäville tärkeän osan Rhône'n-laakson gastronomista maailmaa.

VÄRI Rubiinin punainen

TUOKSU Rehevässä tuoksussa tuntuvat mustaherukka, villivadelma, tummat luumut, kirsikat, karpalot ja mausteet

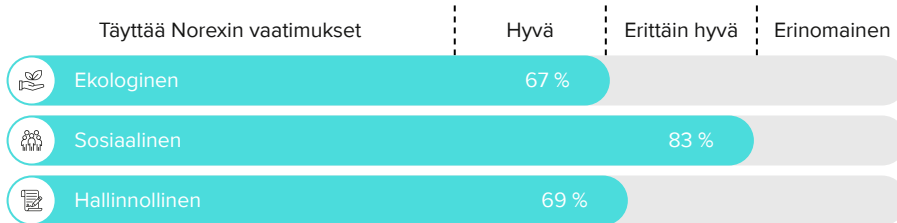
MAKU Tyylikkään hedelmäinen, samettisen tanniininen, kirsikkaisen raikas, tasapainoinen ja pitkä.

KÄYTTÖVINKIT Ventoux sopii punaisen lihan, yrttisen karitsan, paahdetun ankan, grillatun kalan, kasvisruokien ja juustojen kera.



| | | | |
|--------------------------|--|-----------------------|---------------|
| VIINITYYPPI | Punaviinit | PAKKAUSKOKO | 6 pll |
| RYPÄLEET | Grenache 48% Syrah 47% Cinsault 5% | PULLONSULJENTA | Luonnonkorkki |
| VALMISTUTTAJA | Jérôme Quiot | PULLON KOKO | 0,75 l |
| ALKOHOLIPITOISUUS | 14,5% | TUOTENUMERO | 147079 |
| SOKERIPITOISUUS | 2,2 g/l | | |

Norex Vastuullisuusmittari: Jérôme Quiot



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari

