

Ranska, AOC Rhône | 2022
DOMAINE DU VIEUX LAZARET
VENTOUX


FAMILLE QUIOT
1 7 4 8

”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 kypsytykset tankeissa 8 kuukauden ajan.

Tuottaja Ranskalaisen Quiot'n perheen historia on osa Rhône laakson historiaa, sillä Antoine Quiot hankki ensimmäiset hehtaarinsa viinitarhaa Vauclusessa, Châteauneuf du Papen alueella jo 1748. Nykyään perheen viinitiloja on jo viisi ja niihin kuuluu pari sataa hehtaaria viinitarhaa eri puolilla eteläistä Rhône 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 Papen 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 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 |
| RYPÄLEET | Grenache 48% Syrah 47% Cinsault 5% |
| VALMISTUTTAJA | Jérôme Quiot |
| ALKOHOLIPITOISUUS | 14% |
| SOKERIPITOISUUS | 2,2 g/l |

| | |
|-----------------------|---------------|
| PAKKAUSKOKO | 12 pll |
| PULLONSULJENTA | Luonnonkorkki |
| PULLON KOKO | 0,75 l |
| TUOTENUMERO | 147069 |

SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA



WWW.NOEX.FI

tilaukset@noex.fi



Suomen Alkoholitukku



Valio Aimo



Kesko



Meira Nova



Wihuri



PM-Juomatukku

