



CLOS COQUET CHARDONNAY

Notre pépite..

Couleur : Blanc
Cépages : 100% Chardonnay
Appellation : Vin de France
Format(s) : 75 cL
Millésime : 2023
Production : 791 bouteilles
Agriculture biologique UE



TERROIR

Sélection parcellaire. Ancien lit de rivière asséchée composé de **sable** avec un sous-sol de craie qui préserve bien la fraîcheur.

VITICULTURE

Les vignes ont entre 5 et 6 ans et ont été plantées par Baptiste. Pieds de vigne haut de gamme 100% en **sélection massale** de Lilian Bérillon. Travail du sol avec nos **chevaux de trait**. Mise en place d'un couvert végétal un rang sur deux. Notre rendement s'élève à 35 hl/ha, assurant une bonne concentration des baies.

VENDANGES

Nos vendanges sont réalisées entièrement **à la main** et sont collectées dans des caissettes pour préserver l'intégrité du fruit. Après la récolte nous gardons la vendange dans un container frigorifique toute la nuit avant le pressurage pneumatique direct basse pression. Les vendanges ont eu lieu le 22 août.

VINIFICATION

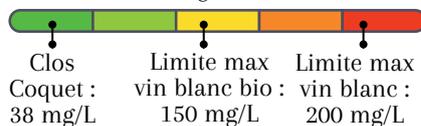
Récolte égrappée avant pressurage pneumatique basse pression. Débourage statique à froid (15°C constants). **Levures indigènes.** Régulation thermique de la fermentation alcoolique (13°C) en cuves inox puis fin de fermentation réalisée en **amphores de 600 litres en grès**. Pas de soutirage, élevage sur lies fines. Pas de batonnage. Blocage des fermentations malolactiques. Mise en bouteille le 17 février 2024.

DÉGUSTATION

Vin très fin avec des notes marquées de citron frais et de mirabelle. Il s'exprime pleinement lorsqu'il est servi entre **9 et 11°C**. Avec un potentiel de garde estimé à **5 ans**, ce vin évoluera vers des arômes de noix et d'abricot sec.

ANALYSES

Alcool : 13.5°
Sucre résiduel : < 0,4 g/l
Acidité volatile : 0,48 g/L
SO2 total : 38 mg/L



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

LE CLOS COQUET - 352 chemin de Ginasservis - 83650 Lorgues - www.lecloscoquet.fr - contact@lecloscoquet.fr
SCEA au capital de 1000 € - Siret : 83923153700011 - APE : 0150Z - RCS Draguignan 839 231 537