



COQUET ROUGE SYRAH "CHEVAL"

Notre rouge signature

Couleur : rouge
Cépages : 100% Syrah
Appellation : Vin de France
Format(s) : 75 cL
Millésime : 2022
Production : 632 bouteilles
Agriculture biologique UE



TERROIR

Sélection parcellaire "les pierres plates". Pierres plates sur un ancien lit de rivière asséchée composé de **sable** avec un sous-sol de craie qui préserve bien la fraîcheur.

VITICULTURE

Travail du sol avec nos **chevaux de trait**. Pieds de vigne haut de gamme 100% en **sélection massale**. Mise en place d'un **couvert végétal** un rang sur deux. L'âge moyen des vignes est de 6 ans. Notre rendement s'élève à 25 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. Les vendanges ont eu lieu le 20 août.

VINIFICATION

Nous avons éraflé toute la vendange. Nous avons travaillé exclusivement en **levures indigènes**. Le vin a été pressé dans un **pressoir en bois à l'ancienne de 50 litres** puis vinifié en **amphores en grès de 600 litres**. Décuvage à l'ancienne avec un petit pressoir en bois. Elevage en cuves pour préserver le fruit. Mise en bouteille 17 février 2024.

DÉGUSTATION

Ce vin montre une grande **souplesse** avec de belles notes de réglisse, de prune et de cassis. Il s'exprime pleinement lorsqu'il est servi entre **16 et 18°C**. Avec un potentiel de conservation estimé à **7 ans**, ce vin promet une évolution vers des arômes complexes de sous-bois au fil du temps.

ANALYSES

Alcool : 13°
Sucre résiduel : < 0,4 g/l
Acidité volatile : 0,59 g/L
SO2 total : 30 mg/L



Clos	Limite max	Limite max
Coquet :	vin rouge bio :	vin rouge :
30 mg/L	100 mg/L	150 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