



CLOS COQUET CHARDONNAY

Unser Juwel..

Farbe: Weiß
Rebsorten: 100% Chardonnay
Bezeichnung: Vin de France
Formate: 75 cl
Jahrgang: 2023
Produktion: 791 Flaschen
Biologischer Landbau EU



TERROIR

Parzellenweise Auswahl.

Ehemaliges ausgetrocknetes Flussbett bestehend aus **Sand** mit einem Kalkuntergrund, der die Frische gut bewahrt.

WEINBAU

Die Reben sind zwischen 5 und 6 Jahre alt und wurden von Baptiste gepflanzt. Hochwertige Rebstöcke zu 100% aus **Massenselektion** von Lilian Bérillon. Bodenbearbeitung mit unseren **Kaltblutpferden**. Anlage einer Begrünung jeden zweiten Reihen. Unser Ertrag beträgt 35 hl/ha, was eine gute Konzentration der Beeren sicherstellt.

WEINLESE

Unsere Weinlese wird vollständig von **Hand** durchgeführt und in Kisten gesammelt, um die Integrität der Frucht zu erhalten. Nach der Ernte lagern wir die Trauben über Nacht in einem Kühlcontainer, bevor sie direkt mit einem pneumatischen Niederdruckpressverfahren gepresst werden. Die Weinlese fand am 22. August statt.

VINIFIKATION

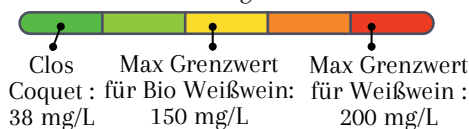
Ernte entrappt vor der pneumatischen Niederdruckpressung. Kaltstatische Klärung (bei konstanten 15°C). Verwendung von **natürlichen Hefen**. Thermische Regulation der alkoholischen Gärung (bei 13°C) in Edelstahltanks, dann Abschluss der Gärung in 600-Liter-**Amphoren** aus Steingut. Keine Abstichung, Ausbau auf Feinhefe. Kein Aufrühren der Hefe. Blockierung der malolaktischen Gärung. Abfüllung am 17. Februar 2024.

VERKOSTUNG

Ein sehr feiner Wein mit deutlichen Noten von frischer Zitrone und Mirabelle. Er entfaltet sich am besten bei einer Serviertemperatur zwischen 9 und 11°C. Lagerfähigkeit: 5 Jahren.

ANALYSEN

Alkohol: 13,5°
Restzucker: < 0,4 g/l
Flüchtige Säure: 0,48 g/L
Gesamt SO₂: 38 mg/L



Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich. In Maßen genießen.

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