

CLOS COQUET BLANC

Wenn die Natur ihre Rechte zurückerlangt

Farbe: Weiß

Rebsorten: 45% Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc, 2,5% Clairette, 2,5% Ugni Blanc

Bezeichnung: Vin de France

Formate: 75 cl Jahrgang: 2023

Produktion: 1893 Flaschen Biologischer Landbau EU





Parzellenweise Auswahl.

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



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.



Unsere Weinlese wird vollständig von **Hand** durchgeführt und in kleinen Kisten gesammelt, um die Integrität der Früchte zu bewahren. Nach der Ernte bewahren wir die Trauben über Nacht in einem Kühlcontainer auf, bevor sie einer direkten pneumatischen Pressung unter geringem Druck unterzogen werden. Die Weinlese fand am 22. August für die Chardonnays und am darauffolgenden Tag für die anderen Rebsorten statt.



VINIFIKATION

Die Ernte wird vor der pneumatischen Pressung unter niedrigem Druck entrappt.
Statisches Absetzen bei Kälte (konstant 15°C). Gärung mit natürlichen Hefen. Thermische Regulierung der alkoholischen Gärung (17°C) in getrennten Edelstahltanks für jede Rebsorte. Verschnitt nach der Gärung. Ausbau auf feiner Hefe. Kein Bâtonnage, Unterbindung der malolaktischen Gärung.
Abfüllung am 17. Februar 2024.



VERKOSTUNG

Wein mit köstlichen Noten von Karamell und Frangipani-Blüten sowie einem blumigen Hauch. Entfaltet sich vollständig, wenn er zwischen 9 und 11°C serviert wird. Innerhalb von 2 bis 3 Jahren zu trinken.



Alkohol: 13° Restzucker: < 0,4 g/l Flüchtige Säure: 0,34 g/L Gesamt-SO2: 25 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