



CLOS COQUET ROUGE

Lassen Sie sich überraschen...

Farbe: Rot
Rebsorten: 47% Grenache, 45% Carignan, 8% Mourvèdre
Herkunftsbezeichnung: AOP Côtes de Provence
Format(e): 75 cl
Jahrgang: 2022
Produktion: 1188 Flaschen
EU-Bio-Landwirtschaft



TERROIR

Die Weinberge liegen auf einem Plateau aus Orthogneis in einer Höhe von **200 Metern**, was einen gut durchlässigen und mineralischen Boden bietet.

WEINBAU

Bodenbearbeitung mit unseren **Kaltblutpferden**. Einführung einer pflanzlichen Deckung in jeder zweiten Reihe. Das Alter der Rebstöcke variiert von 5 bis 50 Jahren. Unser Ertrag beträgt 25 hl/ha, was eine gute Konzentration der Beeren gewährleistet.

WEINLESE

Unsere Weinlese wird vollständig von **Hand** durchgeführt und in Kisten gesammelt, um die Integrität der Frucht zu erhalten. Grenache und Mourvèdre wurden am 7. September geerntet, der Carignan am 12. September, wodurch jeder Rebsorte ermöglicht wurde, ihre optimale Reife zu erreichen.

VINIFIKATION

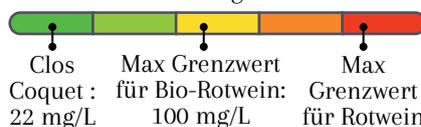
Wir haben die Stiele der Carignan-Trauben behalten, um an Struktur und Frische zu gewinnen. Ausschließlich **einheimische Hefen** wurden verwendet. Der Wein wurde in einer traditionellen **50-Liter-Holzkelter** gepresst und dann 10 Monate lang in Halbstücken und **Barriques** aus dem Jahr 2018 ausgebaut. Abgefüllt am 17. Februar 2024.

VERKOSTUNG

Dieser Wein zeigt eine große **Geschmeidigkeit** mit schönen Noten von Lakritze, Pflaume und Cassis. Er entfaltet sich am besten bei einer Serviertemperatur zwischen 18 und 20°C. Reifepotenzial: 10 Jahren.

ANALYSEN

Alkohol: 13°
Restzucker: < 0,4 g/l
Flüchtige Säure: 0,60 g/L
Gesamt SO₂: 22 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