



ROSÉ BAPTISTE ZUNINO

Unser Signature-Rosé

Farbe: Rosé

Rebsorten: 75% Grenache, 20% Rolle, 5% Syrah

Bezeichnung: AOP Côtes de Provence

Formate: 75 cl, 150 cl

Jahrgang: 2023

Produktion: 4500 Flaschen

Biologischer Landbau EU



TERROIR

Weinberge in **200m Höhe** auf einem Orthogneiss-Plateau, was einen gut drainierten und mineralischen Boden bietet.

WEINBAU

Die Grenache-Reben sind 20 Jahre alt, die Rolle und Syrah 4 Jahre und wurden von Baptiste gepflanzt. Bodenbearbeitung mit unseren **Kaltblutpferden** durchgeführt. Anlage einer Begrünung jeden zweiten Reihen.

WEINLESE

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 28. August für die Syrah und Rolle und am 30. August für die Grenache statt.

VINIFIKATION

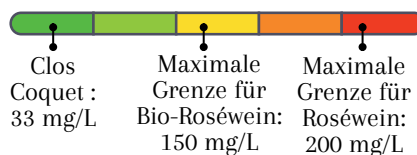
Die Ernte wird vor der pneumatischen Pressung unter niedrigem Druck entrappt. Alle schwarzen Rebsorten werden zusammen gepresst, dann alle weißen zusammen. Statisches Absetzen bei Kälte (konstant 15°C). Thermische Regulierung der alkoholischen Gärung (17°C) in Edelstahltanks. Ausbau auf feiner Hefe mit **4 bis 5 Bâtonnages**, um die Aromen zu enthüllen. Lockere Filtrationen. Abfüllung am 16. Februar 2024.

VERKOSTUNG

Sehr feiner und runder Wein im Mund. Deutliche Noten von Zitronengelb und Limette. Entfaltet sich vollständig, wenn er zwischen **9 und 11°C** serviert wird. Innerhalb des Jahres zu trinken.

ANALYSEN

Alkohol: 12,5°
Restzucker: < 0,4 g/l
Flüchtige Säure: 0,21 g/L
Gesamt-SO₂: 33 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