



COQUET ROUGE SYRAH "CHEVAL"

Unser Signature-Rotwein

Farbe: Rot
Rebsorte: 100% Syrah
Herkunftsbezeichnung: Vin de France
Format(e): 75 cl
Jahrgang: 2022
Produktion: 632 Flaschen
EU-Bio-Landwirtschaft



TERROIR

Parzellenauswahl "Les Pierres Plates". Flache Steine auf einem ehemaligen ausgetrockneten Flussbett, bestehend aus **Sand** mit einem Untergrund aus Kreide, der die Frische gut bewahrt.

WEINBAU

Bodenbearbeitung mit unseren **Kaltblutpferden**. Hochwertige Rebunterlagen zu 100% aus Massenselektion. Einführung einer pflanzlichen Deckung in jeder zweiten Reihe. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 6 Jahre. 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. Die Weinlese fand am 20. August statt.

VINIFIKATION

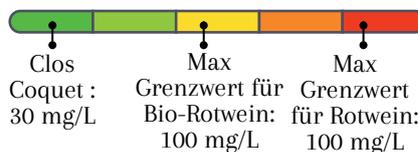
Wir haben die gesamte Ernte entrappt. Wir haben ausschließlich mit **natürlichen Hefen** gearbeitet. Der Wein wurde in einer **traditionellen 50-Liter-Holzkelter** gepresst und dann in **600-Liter-Amphoren** aus Steingut vinifiziert. Die Abstichung erfolgte traditionell mit einer kleinen Holzkelter. Der Ausbau erfolgte in Tanks, um die Frucht zu bewahren. 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 16 und 18°C. Reifepotenzial: 7 Jahren.

ANALYSEN

Alkohol: 13°
Restzucker: < 0,4 g/l
Flüchtige Säure: 0,59 g/L
Gesamt SO₂: 30 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