



ROSÉ BAPTISTE ZUNINO

Couleur : Rosé

Cépages : 70% Grenache, 20% Rolle, 10% Syrah

Appellation : AOP Côtes de Provence

Format(s) : 75 cl

Millésime : 2024

Production : 2150 bouteilles

Agriculture biologique UE



TERROIR

Vignes à **200m d'altitude** sur un plateau d'orthogneiss, ce qui offre un sol bien drainé et minéral, favorable à la production de vins de très grande qualité.

VITICULTURE

Les vignes de Grenache ont 20 ans, les rolle et les syrah 4 ans et ont été plantés par Baptiste. Travail du sol effectué avec nos **chevaux de trait**. Mise en place d'un **couvert végétal** un rang sur deux. Notre rendement s'élève à 35 hl/ha, assurant une bonne concentration des baies.

VENDANGES

Nos vendanges sont réalisées entièrement **à la main** et sont collectées dans des caissettes pour préserver l'intégrité du fruit. Après la récolte nous gardons la vendange dans un container frigorifique toute la nuit avant le pressurage pneumatique direct basse pression. Les vendanges ont eu lieu le 28 août pour les syrah et les rolle, le 30 août pour les grenache.

VINIFICATION

La récolte est égrappée avant le pressurage pneumatique basse pression. Tous les cépages noirs sont pressés ensemble, puis tous les blancs ensemble. Débourage statique à froid (15°C constants). Régulation thermique de la fermentation alcoolique (17°C) en cuves inox. Elevage sur lies fines avec **4 à 5 batonnages pour révéler les arômes**. Filtrations lâches. Mise en bouteille le 16 février 2024.

DÉGUSTATION

Vin très fin et rond en bouche. Notes marquées de citron jaune et de citron vert. Il s'exprime pleinement lorsqu'il est servi entre **9 et 11°C**. A boire dans l'année.

ANALYSES



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

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