



CLOS COQUET ROUGE

Laissez-vous surprendre...

Couleur : rouge

Cépages : 55% Grenache, 30% Carignan, 10% Cabernet, 2,5% Mourvèdre, 2,5% Syrah

Appellation : AOP Côtes de Provence

Format(s) : 75 cL

Millésime : 2023

Production : 847 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

Travail du sol avec nos **chevaux de trait**. Mise en place d'un **couvert végétal** un rang sur deux. L'âge des vignes va de 5 à 50 ans. Notre rendement s'élève à 25 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. Grenache et Mourvèdre ont été cueillis le 7 septembre, le Carignan le 12 septembre, permettant à chaque cépage d'atteindre sa maturité optimale.



VINIFICATION

Nous avons conservé les rafles des Carignan pour gagner en structure et en fraîcheur. **Levures indigènes exclusivement.** Le vin a été pressé dans un **pressoir en bois à l'ancienne de 50 litres** puis élevé pendant 10 mois dans des **demi muids** et des **barriques** de 2018. Mise en bouteille le 27 février 2025.



DÉGUSTATION

Ce vin montre une grande **souplesse** avec de belles notes de réglisse, de prune et de cassis. Il s'exprime pleinement lorsqu'il est servi entre **18 et 20°C**. Avec un potentiel de conservation estimé à **10 ans**, ce vin promet une évolution développant des arômes complexes de pruneau et de cuir au fil du temps.



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