COLLECTION 69

BEAUJOLAIS-VILLAGES

GAMAY

69? It's Beaujolais country! The department of the Rhône, north of Lyon. It also happens to be the year I was born into this wonderful wine region. So for me, 69 is unforgettable and I hope it will become so for you too, once you taste it. Beaujolais 69 is all about pleasure - from the pretty colour and fresh fruity aromas to the satin-smooth mouthfeel. Enjoy it gently chilled between 10 and 12C, on its own, with simple home cooked meals ... or perhaps as a little nightcap.

Christophe COQUARD

TERROIR

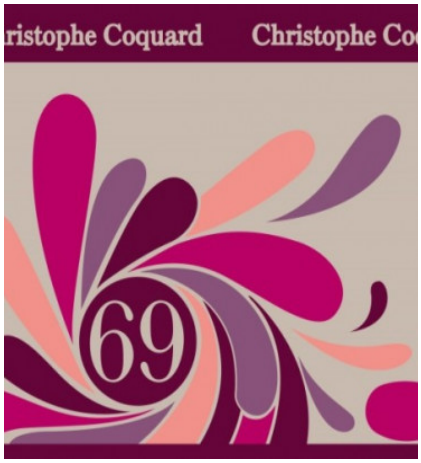
Sols Argilo calcaire, granitique et sable.

WINEMAKING

Fermentation par les levures naturelles et indigènes. La macération des raisins partiellement égrappés, récoltés manuellement à pleine maturité, dure environ 07 jours en cuve inox pour une extraction optimale de la matière phénolique qui apportera une vraie consistance au vin. Contrôle stricte des températures durant la fermentation alcoolique afin de préserver les spécificités aromatiques et olfactives du vin.(L'objectif est de préserver l'élégance et la finesse du Fruit et du Gouleyant tout en recherchant de la structure et de la matière).

FOOD AND WINE PAIRINGS

A déguster sur un grand nombre de plats dont charcuterie, volailles, fromages à pâte molle, et tant d'autres!



CHRISTOPHE
COQUARD
De père en fils depuis 1881

Christophe COQUARD - Hameau «Le Boitier» - 86, Rue Manon Roland - 69620 THEIZE - France
Phone: 04 74 71 11 59 - E-mail: contact@maison-coquard.com.
www.maison-coquard.com