

COLLECTION LE COQ BEAUJOLAIS

LE COQ BEAUJOLAIS

CHRISTOPHE COQUARD

GAMAY "TRICOLORE"

Like this beautiful COQ Beaujolais which proudly poses like a star on a movie poster in front of the Beaujolais vineyard at dawn, I am proud to present this unique Beaujolais with great "panache", a wine well-anchored in our present time, a wine suitable for modern consumption.

Christophe COQ uard

Le COQ Beaujolais Tricolore!

TERROIR

Sols Argilo calcaire et granitique

WINEMAKING

La macération des raisins partiellement égrappés, récoltés manuellement à pleine maturité, dure environ 8 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 (afin de préserver l'élégance et la finesse du Fruit et du Gouleyant tout en recherchant de la structure et de la matière).

TASTING

Issu du cépage Gamay, il présente une magnifique robe rubis aux nuances pourpres. Le nez offre une superbe intensité, des arômes gourmands de fruits noirs, de cerises et de framboises. La bouche est vive, les tanins sont très soyeux, les saveurs fruitées apportent beaucoup de rondeur et de charme, pour un ensemble tout en fruit et en volupté.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Un COQ bien ancré dans notre époque actuelle pour un vin adapté à la consommation moderne. Le COQ Beaujolais s'adapte parfaitement à toutes les occasions de l'apéritif au fromage ainsi qu'avec de nombreuses cuisines du monde (indienne, thaïlandaise, japonaise, américaine...).

