COLLECTION CLOCHEMERLE

BEAUJOLAIS

GAMAY

Clochemerle, une référence historique, touristique, patrimoniale et qualitative en Beaujolais.

Clochemerle, ou Vaux en Beaujolais est un célèbre village haut perché situé au coeur du vignoble du Beaujolais. Il doit son nom au célèbre roman de Gabriel Chevallier qui est un éloge de la truculence, de la joie de vivre et de la bonne humeur. Il connu un succès retentissant dès sa parution en 1934.

TERROIR

Argilo calcaire, granitique + sable.

VINIFICATION

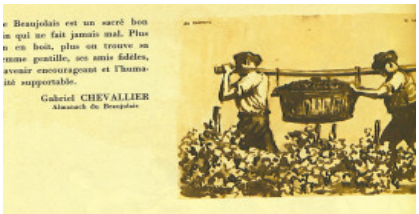
La macération des raisins partiellement égrappés, récoltés manuellement à pleine maturité, dure environ 10 jours en cuve inox pour une extraction optimale de la matière phénolique qui apportera une vraie consistance au vin. Contrôle stricte des températures durant la fermentation alcoolique afin de préserver 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).

DÉGUSTATION

Vous apprécierez la robe rouge cerise brillante du Beaujolais Clochemerle et ses arômes frais et légers de fruits rouges qui enchantent autant le nez que la bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Servir entre 11 et 12°C toute l'année sur un grand nombre de plats légers (charcuteries, grillades, volailles, fromages...), il s'adapte parfaitement à toutes les occasions de l'apéritif au fromage. Idéal aussi sur des plats exotiques (indiens, chinois, japonais / Sushis, etc…)



CHRISTOPHE COQUARD
De père en fils depuis 1881

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