COLLECTION 69

BEAUJOLAIS-VILLAGES

GAMAY

69, c'est le lieu de naissance de ma cuvée de Beaujolais. Toutes les vignes qui me permettent de vous proposer ce vin sont situées dans le département 69 du Rhône, au Nord de Lyon. De plus, j'ai vu le jour au cœur de ce beau pays de vignes … en 1969, alors vous comprenez ….69 est un chiffre emblématique.
Et puis ce chiffre 69 est tout en rondeur, comme nos vins du Beaujolais, souples, ronds, tendres, soyeux, fruités et gouleyants qui ne procurent que du pur plaisir… gustatif à celles et ceux qui les dégustent ! !
Qu'alliez-vous imaginer, c'est tout simplement pour ces raisons que je vous propose mon « Beaujolais 69 ». Ce vin, élégant, original et moderne se fera un plaisir de vous enchanter … les papilles !

Christophe COQUARD

TERROIR

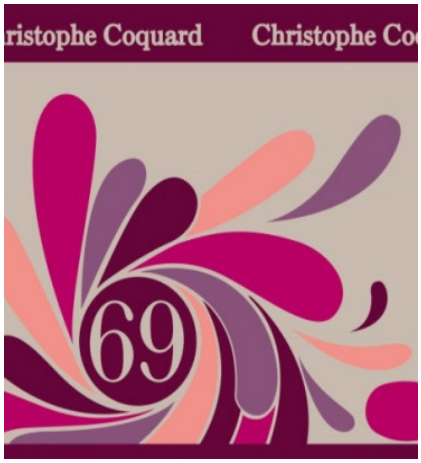
Sols Argilo calcaire, granitique et sable.

VINIFICATION

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).

ACCORDS METS ET VINS

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
Téléphone : 04 74 71 11 59 - E-mail : contact@maison-coquard.com.
www.maison-coquard.com