

COLLECTION LE COQ BEAUJOLAIS

LE COQ BEAUJOLAIS CHRISTOPHE COQUARD

GAMAY "AUTHENTIQUE"

COQUARICO!!

Comme ce magnifique COQ qui pose fièrement devant **le vignoble du Beaujolais** à l'aube, je suis fier de vous présenter ce Beaujolais unique et de grande classe, un vin bien ancré dans notre époque actuelle, un vin adapté à la consommation moderne.

Christophe COQ uard

L'Authentique COQ Beaujolais!

TERROIR

Sols Argilo calcaire et granitique.

VINIFICATION

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).

DÉGUSTATION

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.

ACCORDS METS ET VINS

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...).

