COLLECTION HAUTE COUTURE

MERLOT
IGP PAYS D'OC

PAR CHRISTOPHE COQUARD

Vin souple aux tanins fondus et agréables, les dégradés de couleurs allant de l'ambre/orangé/tuilé au grenat évoquent les arômes typiques de cuir, épices, réglisse, truffe, mais aussi cerise, fraise confiturée, mûre, pruneau et violette.

Oeuvre originale réalisée par HYPEA.

TERROIR

Calcaires, dolomies & marnes secondaire / Schistes primaire et roche volcanique

VINIFICATION

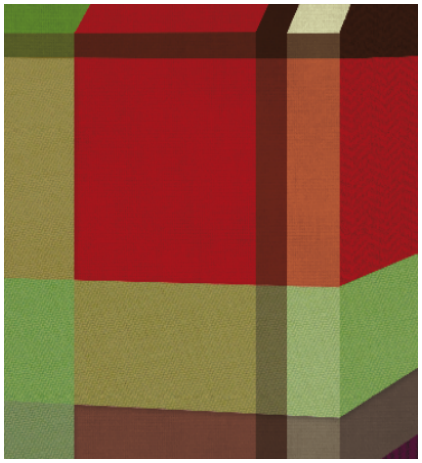
Récoltée la nuit afin de préserver sa fraîcheur, chaque parcelle est fermentée séparément après quatre jours de pré-fermentation à froid qui favorise l'intensité de la couleur, le fruit frais et les tannins soyeux, la fraicheur, la délicatesse et la subtilité. Elevage de 3 mois sur lies fines pour apporter richesse et complexité.

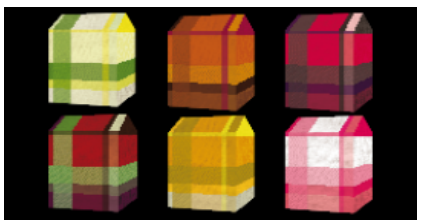
DÉGUSTATION

Ce vin à la robe rouge violine éclatante, nous révèle un bouquet intense sur des notes de mûre et de menthe poivrée. On peut aussi trouver d'autres arômes typiques de cuir, épices, réglisse, truffe, mais aussi cerise, fraise confiturée, mûre, pruneau et violette. La bouche est ronde et gourmande, offrant de belles saveurs de fruits noirs.

ACCORDS METS ET VINS

A boire dès à présent mais il peut se conserver deux ans. Vin plaisir qui se marie parfaitement avec les grillades, le gibier et les viandes rouges (Servir entre 13 et 15° C).





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