Coquillade Rouge

AOP VENTOUX

D'une robe rouge foncé, méditerranéen et délicat - notre Coquillade Rouge est un vin rouge du Ventoux par excellence, avec un beau potentiel de maturité. Chaleureux et harmonieux, il incarne le terroir du Ventoux.

	2023
CÉPAGES	*52% Grenache* *48% Syrah*
DEGRÉ	*14.5%*
TAILLE DE LA BOUTEILLE	*0,75L*
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	*15-17°C*
POTENTIEL DE GARDE	*10-12 Jahre*
RÉCOMPENSES & CERTIFICATS	
PROFIL GUSTATIF	*Le rouge par excellence* Le vin présente une robe rouge foncé avec des reflets bleu-violet, laissant penser à la prune et à la mûre – une association que vient confirmer le parfum du vin. Le nez est fin et délicat, fruité, très intense et aromatique, avec des arômes de cerise et de baies rouges, mais aussi de sous-bois et de prunelle. Cette richesse et cette densité sont soulignées en bouche par des tannins fermes et mûrs. La garrigue et les olives noires donnent le ton. Une richesse méditerranéenne et un exotisme chocolaté doublée d'une acidité fine et fraîche malgré la maturité élevée marquent la finale. Un vin aux gorgées extrêmement savoureuses, chaleureux et harmonieux.



TERROIR

L'altération du sol calcaire à forte teneur en fer donne aux sols leurs couleurs caractéristiques. Les bas-fonds sont constitués de matériaux issus de l'érosion de ces couches, enrichis de couches alluviales généralement oxydées provenant des Alpes, qui sont responsables de teintes grises. Ponctuellement sableux à argilo-sableux.

VINIFICATION

Vendangés à la main tôt le matin dans de petites caisses, les raisins sont égrappés après une nuit passée dans un conteneur réfrigéré. Ils sont ensuite triés et envoyés dans des cuves en inox pour la macération et la fermentation alcoolique à température contrôlée avec les levures indigènes. Ce traitement délicat préserve le fruité exceptionnel et la fine structure tannique du vin. L'extraction de la couleur se fait par immersion douce et par débordement. Le