



Coquillade Blanc

AOP VENTOUX

Kräftig und von feinherber Eleganz – der Coquillade Blanc, ist dank Amphoren und Barriques ein Weißwein mit großem Potenzial und genialer Spannung am Gaumen, der sein Terroir schmeckbar macht.

JAHRGANG	2024
REBSORTEN	95% Roussanne 5% Grenache Blanc
ALKOHOL	13,5%
FLASCHENGRÖSSE	0,75L
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
HALTBARKEIT	4-6 Jahre
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	 

GESCHMACKSPROFIL *Spannung am Gaumen*

Im Glas helles goldgelb.

Die Nase ist geprägt von Feigen, Melone, viel Birne, ein ganz kleiner Hauch weißer Pfirsich, und Zitrusfrüchte. Intensiv und sehr rassig im Mund. Schöne Frische zeigend. Birne und Honigmelone dominieren. Ganz feiner Honig zieht sich durch.

Kräftige Textur mit einer ausdrucksstarken Salzstruktur im Gaumen und einer winzigen Spur von Holz. Ein feines Cuvée mit feiner Massivität, die niemals alkoholisch oder süß anmutet. Schöne Rasse, ein langes Ende.



TERROIR

Verwitterter Kalkstein mit hohem Eisengehalt verleiht den Böden die charakteristischen rötlichen Farben. Die Niederungen bestehen aus Erosionsmaterial dieser Schichten, angereichert mit meist oxidierten Schwemmschichten aus den Alpen, die für die grauen Farbtöne verantwortlich sind. Vereinzelt sandig bis lehmig-sandig.

HERSTELLUNG & WEINBESCHREIBUNG

Selektive Handlese in kleine, 16kg Kisten. Kühlung der Trauben über Nacht in einem Kühlcontainer. Ganztraubenpressung - über mehrere Stunden. Vergärung in Keramik Amphoren und 500l Tonneaux, neunmonatiger Ausbau auf der Vollhefe, einmalige Kieselgurfiltration und anschließende Flaschenfüllung.

SPEISENEMPFEHLUNG: KRAFTVOLL ELEGANT

Ein wertvoller Speisenbegleiter für Plattfische, z.B. Turbot mit Beurre blanc, in Salzkruste gegarter Wolfsbarsch, Perlhuhn in Morchelrahm, oder einfach ein