Coquillade Rubis

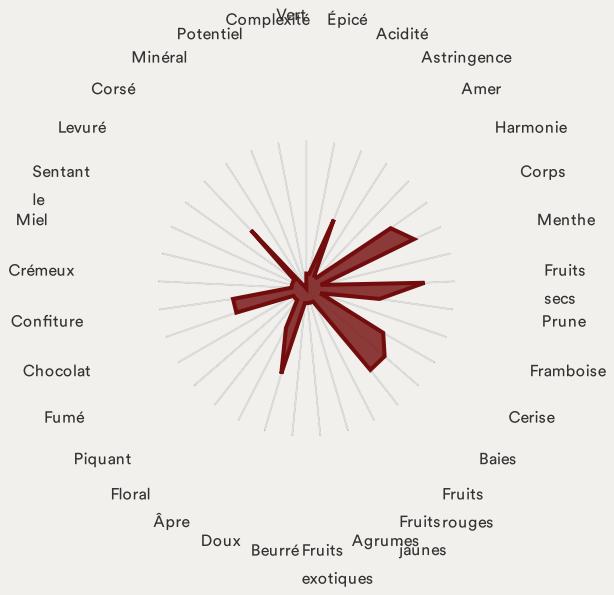
AOP VENTOUX

Rouge sombre et séduisant, notre Coquillade Rubis est un vin doux rouge et élégant issu du cépage Caladoc dont la douceur naturelle, la texture et le fruit évoquent le porto.

	2023
CÉPAGES	*100% Caladoc*
DEGRÉ	*17%*
TAILLE DE LA BOUTEILLE	*0,5L*
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	*10-12°C*
POTENTIEL DE GARDE	*10 Jahre*
RÉCOMPENSES & CERTIFICATS	
PROFIL GUSTATIF	*Le bijou*

Ce vin d'un rouge rubis foncé déploie un feu d'artifices d'arômes de fruits rouges : cerises amarena, groseilles rouges, mûres, prunelles et prunes s'accordent pour un effet tout à fait envoûtant. En bouche, la sensation de velouté s'accompagne d'une douceur bien intégrée, dévoilant des notes de chocolat, de prune et de mûre. Un vin de liqueur qui enthousiasme, pas seulement en accompagnement de certains plats.





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 dans de petites caisses, les raisins sont égrappés après une nuit passée dans un conteneur réfrigéré. Ils sont ensuite triés manuellement et envoyés dans des cuves en inox pour la macération et la fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures indigènes. Comme pour un vin de liqueur classique, la fermentation est stoppée par l'ajout d'eau-de-vie afin de préserver la douceur naturelle du fruit. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en barriques et en tonneaux.

ACCORD METS-VIN: UNE VÉRITABLE TENTATION

Ce vin accompagne à merveille les grands plats d'agneau et de gibier de la cuisine classique, et se marie parfaitement avec des fromages à pâte persillée affinés ou des desserts à base de chocolat noir. Mais c'est également un réel plaisir de le déguster seul.