

FDS*

By

Christophe COQUARD

* Fresh, Delicate & Subtle



Cépage: 100% Pinot Noir
Origine et millésime: Pays d'Oc 2019

Christophe COQUARD est issu d'une longue lignée de vignerons en Beaujolais. Il a toujours vu son Grand Père et son Père travailler la vigne et vinifier dans le cuveage familial. Après avoir travaillé pendant 3 ans dans l'importation et la distribution de vins à Londres, il est allé enrichir son expérience en partant vinifier dans des exploitations viticoles de renommée en Californie, Nouvelle Zélande et Afrique du Sud. De retour dans le pays Beaujolais, il élargit ses compétences en travaillant pour 2 négociants de renom. En 2004, il décide de rentrer à "la Maison", sur le domaine familial et de mettre toute son expérience au service d'idées nouvelles en Beaujolais. Aujourd'hui, la Maison COQUARD, Artisan Négociant indépendant et familial en Beaujolais, est connue pour ses idées nouvelles et originales (voir www.maison-coquard.com)
Tout en perpétuant la tradition familiale du Beaujolais, Christophe a également travaillé sur une offre singulière et originale du Languedoc en bouteilles (FDS) et en kegs de 20 et 30 litres (Coquard On Tap).
Ainsi, il perpétue les traditions familiales en proposant des vins de qualité qui allient subtilement la tradition et la modernité.

Type de sols :

Conglomérats, argiles / Grès & calcaires
Terrasses alluviales datant du Tertiaire
Marnes & sables à huitres tertiaire

Vinification :

Issu d'une sélection parcellaire dans les terroirs des collines, ce Pinot Noir est récolté la nuit à parfaite maturité afin de préserver son potentiel. Après une macération pré-fermentaire à froid de 4 jours pour favoriser l'intensité de la couleur et le fruit frais, la fermentation se déroule à température modérée de façon à conserver la typicité et la favoriser la fraîcheur aromatique. La cuvaison se termine par une macération post-fermentaire à chaud de 7 jours pour affiner les tannins et développer la texture,

Elevage

4 mois sur lies fines pour apporter richesse et complexité.

Les commentaires de dégustation de Christophe

Ce vin à la robe rouge grenat nous offre un bouquet fin & délicat sur des notes de cerise, de griotte et d'épices douces. La bouche est ample et corsée, procurant de belles saveurs de fruits rouges et d'épices douces sur une finale longue.

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

Hameau « Le Boitier », 69620 Theizé en Beaujolais, France.

Tel : + 33 (0)4 74 71 11 59 Fax : + 33 (0)4 74 71 11 60 E-mail : contact@maison-coquard.com
SARL au capital de 100 000€ - RCS Villefranche - Tarare 480 622 851 - Siret 480 622 851 00016