

FDS*

By

Christophe COQUARD

* Fresh, Delicate & Subtle



Cépage: 100% Cabernet Sauvignon
Origine et millésime: Pays d'Oc 2019

Christophe COQUARD est issu d'une longue lignée de vigneron 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.

Origine, terroir :

"Terroir Littoral" autour de Sète
Calcaires, dolomies & marnes secondaire / Schistes primaire et roche volcanique

Vendange:

Mécanique et manuelle.

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 fermentation se déroule à température modérée de façon à conserver la typicité et à favoriser la fraîcheur aromatique. La cuvaison se termine par une macération post-fermentaire à chaud de 7 jours pour affiner encore les tannins et développer la texture.

Elevage

3 mois sur lies pour apporter richesse et complexité.

Les commentaires de dégustation de Christophe

Ce vin à la robe rouge violine, nous révèle un bouquet intense sur des notes de myrtille et de violette. La bouche est ronde et gourmande, offrant de belles saveurs de fruits noirs frais.

Vin prêt à boire, servir à 13 / 15°C en association à la charcuterie, aux viandes rouges, aux gibiers et aux fromages.

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