

FDS*

By

Christophe COQUARD

* Fresh, Delicate & Subtle



Cépage: 100% Chardonnay
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 cuvage 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 pour préserver sa fraîcheur, chaque parcelle passe par la phase de pré-fermentation où les raisins macèrent pendant six heures afin de révéler tout leur potentiel aromatique, la fraîcheur, la délicatesse et la subtilité.

Elevage

3 mois sur lies fines pour gagner en complexité aromatique

Les commentaires de dégustation de Christophe

Ce vin à la robe jaune paille brillante, nous révèle un bouquet généreux sur des notes de nectarine de d'acacia. La bouche est ronde et équilibrée, offrant de belles saveurs exotiques et une longue finale

A boire dans sa jeunesse entre 11 et 13°C. Il s'associe aux salades composées, grillades, poissons, coquillages et crustacés.

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