



Coquelicot AOP Limoux

Algemeen

Deze Zuiderse blend van Merlot, Syrah, Malbec en Cabernet Franc komt van wijnstokken met een minimum leeftijd van 20 jaar.

De wijngaarden zijn gelegen in Limoux en genieten van uitzonderlijke klimatologische omstandigheden.

De grote diversiteit aan specifieke ondergronden doet het beste in iedere druif naar boven komen. Klei en kalksteen met oceanische invloeden voor de Merlot en Cabernet Franc. De fijnere klei-structuur in het Noord-Oosten met mediterrane invloeden doet de Syrah en andere Malbecs floreren als nooit tevoren. De vallei van de Aude is ook beroemd voor zijn vele fossiele overblijfselen die de ondergrond een fijne minerale toets geven.

Deze unieke condities gecombineerd met het "Protect Planet"-charter (lage rendementen, strict snoeien, ...) resulteren in de beste druiven om deze blend te maken.

Alle druiven worden met de hand geplukt en getransporteerd in kleine containers. Na het maken van de blend rijpt de wijn nog 8-9 maanden verder op eiken vaten.

Coquelicot is het Frans voor klaproos. Deze wilde bloem is veelvuldig aanwezig in en rond de wijngaarden. De bloem is tevens een indicator voor de kwaliteit en gezondheid van de bodem. De klaproos groeit enkel in bodems vrij van vervuiling. Het is het resultaat van het dagdagelijkse streven naar biodiversiteit en tevens een bewijs van de doeltreffendheid van het "Protect the Planet" Charter.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Krijt

Druif

Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Syrah

Land

Frankrijk

Regio

Limoux

Jaargang

2019

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

9 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Diep intens kersenrood.

Geur

Rijp zwart fruit komen u tegemoet in combinatie met een minerale structuur (afkomstig van de



bodem) en een vegetaal, groen kantje.

Florale toetsen en frisse kruiden geven een pittig kantje aan deze Zuiderse wijn. Een hint van citrus-fruit zorgt voor een fris effect en het hout manifesteert zich in koffie-toetsen.

Smaak

Vlotte, karaktervolle wijn met een duidelijke complexiteit en elegante fruitzuren. De houtlagering zorgt voor een volheid en rijpheid die ook terugkomt in de vrij lange afdronk. Tannines zijn aanwezig maar reeds mooi versmolten en geven de wijn een krachtig patroon.

Gastronomie

Deze pittige rode wijn kan goed om met (al dan niet gegrild) rood vlees (rund, wild, ...), ook lamsvlees en kip zeggen geen nee tegen deze Zuiderse wijn, rijpere kazen kunnen ook een fijne compagnon de route zijn, ...

Lekker bij

BBQ, Haarwild, Kazen, Lamsvlees, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- Protect Planet
- Médaille d'Or Paris 2012

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar