



DOMAINE DE LA COQUILLERIE



Pinot noir - Les Quarts - 2023

IGP Côtes de la Charité

Agées d'une vingtaine d'années, les 4 parcelles " d'un quart d'hectare " de Pinot noir du domaine sont vinifiées séparément puis assemblées pour créer cette cuvée.

Cépage 100 % Pinot Noir

Age des Vignes 25 ans

Terroir Sols argilo-calcaires

Appellation IGP Côtes de la Charité

Vinification

Récolte manuelle autour du 10 septembre. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 à 4 jours puis fermentation alcoolique à l'aide des levures indigènes.

Le but est de favoriser une infusion plus qu'une extraction afin de garder des tanins souples. Une partie de la cuvée est élevée dans des fûts assez âgés afin de profiter de la micro-oxygénation du bois sans venir marquer le vin.

Dégustation

Premier nez sur le fruit avec des notes de cassis et griottes accompagnées de notes plus florales (rose). En bouche, c'est un vin délicat, légèrement épicé avec des tanins souples, mais présent.

Millésime 2023

13,5 % Vol

Vendanges manuelles

75 Cl

Rendement : 45 hl / ha

Elevage : 10 mois

Domaine de la Coquillerie - 47 Rue de l'Usine - 58130 URZY +33 06 70 46 66 53

www.domaine-coquillerie.com // contact@domaine-coquillerie.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.