



## Château Coquillas 2022

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

Propriété familiale de 40 hectares en AOC Pessac-Léognan.  
Un domaine qui dispose d'un terroir original avec une parcelle bien-nommée "Coquillat" qui est truffée de fossiles remontant à 19 millions d'années !

### TERROIR

Graves très profondes, parfois sur un sous-sol argilo calcaire.

### À LA VIGNE

Taille en Guyot double et simple.  
Vendange manuelle.

### VINIFICATION

7 à 10 jours de fermentation.  
3 à 4 semaines de macération en cuves de 130 hl et 85 hl.  
Contrôle des températures. Températures maximales de fermentation : 30 °C max.  
Fermentation malo-lactique en cuves.

### ÉLEVAGE

Barriques de 2 à 3 vins pendant 12 mois.

### CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

Contient des sulfites.

### ASPECT VISUEL

Robe grenat chatoyant.

### AU NEZ

Arômes de cassis, mûres, griottes et menthol.

### EN BOUCHE

un vin stylé et charmeur, associant des notes minérales au fruit et à une belle structure tannique.

### ACCORDS GOURMANDS

A déguster sur toutes viandes grillées ou rôties, brie ou picodon sec.

