



COQ Ô VINO

Côtes du Rhône
Certifié BIO

Issu du « Petit » Châteauneuf Gardois, notre Côtes du Rhône tire toute sa typicité sur la rive droite du fleuve.



Région de production : Vallée du Rhône
Terroirs de St Victor La Coste, St Laurent des Arbres, Lirac

Type de sol : calcaire, galets roulés

Cépages : 40% Grenache, 30% Carignan et 30% Syrah

Vendange : manuelle

Millésime : 2018

Alcool : 13 %

Température de service : 12- 14°C

Élaboration :

Vendange manuelle du 7 Septembre au 23 Septembre 2018.

Vinification en cuve béton, en levures indigènes, cuvaison de trois semaines dont 30% en grappe entière, un délestage au début de fermentation puis un remontage jour jusque 1020, puis un jour sur deux jusque fin de FA.

Soutirage après malo et sulfitage à 3g/hl.

Deuxième soutirage en Février et réajustement du SO2 pour atteindre 15ppm de SO2 libre. Le vin n'a été ni collé ni filtré.