



## Coq aux vents

IGP Pays d'Oc

2019

13,5 % alc./vol

### Encépagement

100 % Merlot

### Climat

Notre vignoble se situe à la limite des climats méditerranéen et océanique dans la zone des « Balcons de l'Aude », au cœur du Minervois...

Aux périodes de fortes chaleurs estivales correspondent des nuits plus fraîches et des épisodes venteux (Cers et Marin) qui permettent aux raisins de mûrir de manière homogène.

### Terroir

Notre terroir est composé de coteaux argilo-calcaires sur grès, très souvent d'argiles et de silex.

Le Minervois est un pays de garrigues, de pins d'Alep et de chênes verts où s'expriment les senteurs de thym, de romarin, de lavande et de cistes.

### Vinification

Séparée pour chaque parcelle. Egrappage, mise en cuve et fermentation alcoolique sous contrôle des températures.

Cuaison de +/- 10 jours afin de conserver le fruité et la fraîcheur.

### Notes de dégustation

Une belle robe grenat brillant.

Un premier nez bien marqué par les fruits rouges offrant beaucoup de fraîcheur.

Après une attaque onctueuse, la bouche reste soyeuse et fine.

Parfait pour les grillades et sur des salades printanières nécessitant un rouge fruité et léger.

