

# Coquelicot Limoux



Anne de Joyeuse



**AOC Limoux Rouge**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération



# la fine fleur des vins de Limoux

Coquelicot Limoux (Limoux poppy) :  
the floral essence of Limoux wines

## Des Vignes exemplaires Exemplary Vineyards

Les cépages merlot, syrah, malbec et cabernet franc qui composent le Coquelicot Limoux Rouge proviennent de vignes de plus de vingt ans qui se situent tout au tour de Limoux et qui bénéficient de conditions géo climatiques exceptionnelles :

- à l'ouest, les parcelles de merlot et de cabernet franc sous influence océanique, plantées sur des terrasses argilo calcaires nous amènent l'élégance.
- au nord-est, la dominante méditerranéenne et ses sols composés de molasses argilo limoneuses permettent à la syrah et au malbec de s'épanouir dans les meilleures conditions pour nous apporter le fruit et la puissance.
- au sud, la Haute Vallée de l'Aude et son influence pyrénéenne permet une maturité plus lente pour chacun de nos cépages, ce qui nous apporte fraîcheur et finesse.

Ces conditions remarquables alliées à un travail de la vigne respectant notre charte "Protect Planet", une taille soignée, des vendanges en vert (selon les millésimes), de petits rendements, permettent d'obtenir les meilleurs raisins pour élaborer ce vin gourmand.

The Merlot, Syrah, Malbec and Cabernet Franc varieties which make up the "Coquelicot Limoux" « Limoux Poppy » red come from vines over 20 years old situated around Limoux in an area benefitting from exceptional climatic conditions :

- to the West under the oceanic influence, the parcels of Merlot and Cabernet are planted on clay limestone hillsides which bring elegance to the wine.
- To the North-East, under the more Mediterranean influence, the finer clay soils allow the Syrah and Malbec to blossom under the perfect conditions to contribute fruit and power.
- To the South in the Upper Aude Valley, the proximity to the Pyrenees ensures a longer maturation for each of the varieties which in turn brings freshness and finesse to the wine.

These unique conditions combined with the vineyard cultivation under our « Protect the Planet » Charter, strict pruning, green harvesting (according to the vintage), low yields, enable us to obtain the best grapes to produce this rich wine.

## Une vinification haut de gamme A « top of the range » vinification

Tous nos raisins sont vendangés à la main, puis transportés dans des compartiments, triés ensuite sur tapis et égrappés. Chaque cépage est vinifié séparément à température contrôlée entre 29 et 30°C. Macération pré fermentaire à froid pour la syrah et le malbec, macération de 30 jours pour le cabernet franc et le merlot. Remontages à l'air fréquents. Nos vins sont assemblés puis élevés pendant 8 à 9 mois dans nos cuves bois afin d'obtenir souplesse et rondeur.

All our grapes are harvested by hand, then transported in small containers, passed through the sorting table and are finally de-stemmed. Each variety is vinified separately at a controlled temperature between 29 and 30° C. A cold maceration before fermentation for the Syrah and Malbec ; a 30 day maceration for the Cabernet Franc and Merlot with frequent pump-overs. Our wines are blended then matured for 8-9 months in oak to obtain a suppleness and richness.

## Pour se laisser séduire Let yourself be tempted

A déguster rafraîchi entre 14 et 16°C. Il s'exprimera pleinement « carafé » une heure avant le service. L'AOC Coquelicot Limoux Rouge a une robe rubis brillant, des arômes de cerises griottes, cassis, framboise s'exprimant en bouche autour d'une belle rondeur et d'une grande finesse. Ce vin gourmand sera le partenaire incontournable de vos volailles rôties, d'une belle côte de bœuf grillée, d'un Brie ou d'un Saint Marcellin et d'un gaspacho de fruits rouges et ses petits macarons. Bon appétit !

Best drunk chilled between 14 and 16°C. It will be at its most expressive if decanted one hour before serving.

The AOC « Coquelicot Limoux » Red has a bright ruby red appearance, a nose of cherry, blackcurrant and raspberry and on the palate a beautiful roundness and a fine finish. This full-bodied wine would make a perfect accompaniment to roast chicken, grilled steak, Brie or Saint Marcellin, or a red fruits gaspacho. Bon appétit!

## Coquelicot Limoux : bien plus qu'un nom !

### Coquelicot Limoux : more than just a name !

Le coquelicot est une fleur sauvage indicateur de la qualité et de la santé de la terre. Il pousse sur des terrains vierges de pollution et c'est une des premières fleurs à apparaître quand on laisse le sol en friche. Présent tout autour de nos parcelles à Limoux, il témoigne de l'engagement quotidien de nos vignerons pour préserver l'environnement et la biodiversité. Une vraie preuve de l'efficacité de notre charte « Protect Planet » !

The poppy is a wild flower which gives an indicator to the quality and health of the soil. It only grows in pollution-free soils and is one of the first flowers to appear in areas left fallow. Found all around our vineyards in Limoux, it is testament to the daily commitment of our winegrowers to protect the biodiversity and the environment. Concrete proof of the effectiveness of our « Protect the Planet » Charter !

Coquelicot Limoux