UNE OFFRE GÉNÉREUSE

Coquelicot

AOP LIMOUX ROUGE

Histoire

Le COQUELICOT, présent sur nos parcelles, témoigne de l'engagement quotidien de nos vignerons pour préserver l'environnement et la biodiversité. Cette fleur, qui se révèle sur des sols vierges de pollution, est l'un des signes positifs de notre action «Protect Planet» sur le terroir de Limoux.

Vignoble

Nos parcelles, sur des sols argilo-calcaires, se situent sur les zones Océaniques Méditerranéennes et Pyrénéennes.

Cépages

Merlot, Syrah, Malbec et Cabernet franc.

Vinification

Tous les raisins sont vendangés à la main. Chaque cépage est vinifié séparément.
Macération pré-fermentaire à froid pour la Syrah et le Malbec, macération longue de 30 jours pour le Cabernet et le Merlot. Le vin est élevé en foudres tronconiques pendant 8 mois.

Dégustation

Coquelicot, carafé une heure avant, est à servir chambré.
Une robe rubis brillant, un nez de cerise griotte, cassis et framboise qui se révèle en bouche autour d'une belle rondeur et d'une grande finesse.

Accords mets vin

Ce vin gourmand sera le partenaire incontournable de vos volailles rôties, d'une belle côte de boeuf grillée, d'un Brie ou d'un Saint Marcellin pour terminer avec un gaspacho de fruits rouges et ses petits macarons.

ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

B.P. 39 – 11303 Limoux Cedex – 04 68 74 79 40

www.annedejoyeuse.fr