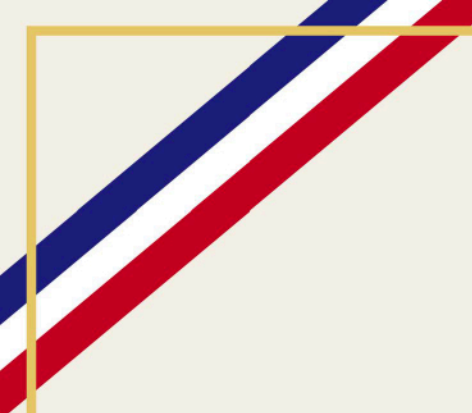




LANGUEDOC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Qu'importe où dans le monde, les premiers mots qui viennent à l'esprit quand on évoque la France sont : vin, baguette, fromage, prétentieux et, bien sûr, notre emblème : le Coq. C'est ainsi qu'est né le concept de Prétencious Coq : la quintessence des clichés Français.

Géologie du Sol : sols d'altitude calcaires

Encépagement : Syrah, Grenache, Carignan

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : traditionnelle avec cuvaisons longues pour garantir des tanins soyeux

Elevage : oeuf béton 6 mois

Degré : 13,5%

Aspect Visuel : Robe rubis aux reflets violets

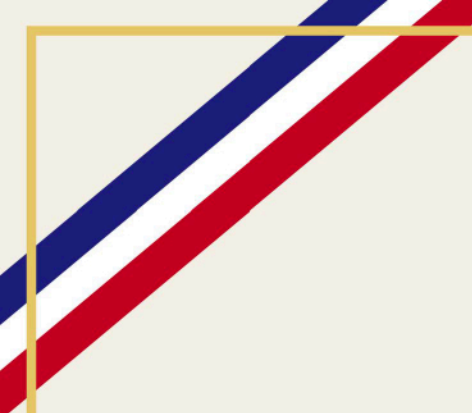
Aspect Olfactif : Nez puissant avec des notes de cassis et de garrigue

Aspect Gustatif : Vin fruité et épicé en bouche, avec une structure soyeuse

Accord mets et vins : viandes rouges, tian de légumes, fromages à pâtes molles et dures

Température de service : 14°-16°





LANGUEDOC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

No matter where in the world, the first words coming to mind when mentioning France are: wine, baguette, cheese, pretentious and, of course, our emblem: the Rooster (Coq). These stereotypes gave birth to **Prétencious Coq**: the quintessence of the French clichés.

Soil geology: Soils of limestone altitude

Grapes: Syrah, Grenache, Carignan

Age of the vines: 20 to 40 years

Vinification: Traditional with long maceration to favor silky tannins

Ageing: Concrete egg 6 months

VOL : 13.5%

Appearance: Ruby colour with violet reflections

Nose: Powerful nose with notes of blackcurrant and garrigue

Mouth: Fruity and spicy on the palate, with a silky structure

Food and wine pairing: Red meats, vegetable tian, soft and hard cheeses

Serving temperature: 14°-16°

