

DAMIEN COQUELET



Fous du gamay, par ici !

Damien Coquelet travaille dans le sillage de son beau-père Georges Descombes, l'un des vétérans du vin naturel en Beaujolais, depuis ses 17 ans : vous devinez la suite...

La philosophie est maintenue, sur le même terroir prometteur, entre Morgon, Chiroubles et Juliéas, pour un total de 10 ha où les plus jeunes vignes ont 25 ans, mais la plupart, entre 50 et 100 ans.

À chaque année, Damien nous prouve, par la beauté de ses cuvées saines, vives et digestes, que les crus du Beaujolais méritent toujours autant que l'on s'y plonge, et pas qu'en novembre ;))

Provenance : France / Beaujolais

Appellation : Beaujolais-Villages

Type : Rouge



Millésime : 2025

Cépage : gamay

Vinification : macération semi-carbonique, en cuve béton

Élevage : en cuve béton

Dégustation : arômes de petits fruits rouges frais et de pivoine, touche herbacée, acidité fraîche, corps léger, tannins délicats.



Fou du Beaujo

24,90\$

Approvisionnement continu



3683080083476



Damien Coquelet mise sur la buvabilité sans perdre en précision. [...] Un vin sincère, joyeux, à servir légèrement rafraîchi pour maximiser le plaisir. Penser terrine de lapin, quiche ou salade tiède de betteraves rôties.

- Patrick Désy, Les Méchants Raisins, Avril '26.