CUVÉ HÉRITAGE

AOP Languedoc Saint-Christol

TERROIR
Sol de galets roulés, de type Villafranchien. Sol argilo calcaire. Fin de l'ère Tertiaire, début de l'ère Quaternaire.

CÉPAGES
Syrah 70%, Grenache 20%, Mourvèdre 10%.

VINIFICATION
Date de vendange optimale sur ces vieilles vignes de plus de 40 ans, afin d'obtenir une maturité poli phénoliques idéale. Fermentation alcoolique ponctuée de remontages et délestages quotidiens. Macération sous le chapeau de marc durant 30 jours au minimum.

Élevage en barriques durant 12 à 14 mois.

DÉGUSTATION
Belle robe rouge aux reflets noirs, violines. Un nez intense de fruits noirs, violines et de fruits à l'alcool, complété par des notes épicées et de cassis. De légères notes vanillées viennent compléter le tout.

La bouche est ample, très onctueuse, développe des arômes de figues, de Moca.

Température de service : 16°C - 18°C.

Ouvrir 1 h à 2h avant de servir.

ACCORDS METS & VINS
C'est un vin qui mérite un plat à la hauteur : une côte de bœuf sur le grill, un magret de canard ou un gibier à plume cuisiné en sauce.

SINGULARITÉS & CONSERVATION
Un vin de très grande qualité, reconnu par les connaisseurs.

À boire maintenant ou capacité de garde de 5 à 10 ans.

DOMAINE COSTE MOYNIER
SAINT-CHRISTOL
1878

DOMAINE COSTE-MOYNIER • 266 chemin du Mas de la Coste • 34400 SAINT-CHRISTOL
contact@coste-moynier.com | www.coste-moynier.com