CUVÉE MERLETTE

AOP Languedoc Saint-Christol - Cuvée 100% Mourvèdre

TERROIR
Terroir de galets roulés, d'origine Villafranchienne.
Sol argilo calcaire acide.

CÉPAGES
Mourvèdre 100%

VIGNOBLE
Vieilles vignes de 50 ans d'âge. Exposées en grande majorité Sud, Sud Ouest et Sud Est, sur les pentes inclinées de nos coteaux.

VINIFICATION
Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique autour de 26°C avec des remontages quotidiens, ponctués selon les millésimes de pigeages. L'extraction est recherchée dans la finesse, sans outrance.
Aussi, les remontages peuvent être arrêtés avant la fin de la fermentation. En fin de fermentation, les températures sont maintenues hautes.

L'élevage se déroule en cuves inox hermétiques.

DÉGUSTATION
Toutes les composantes du Mourvèdre sont réunies dans cette cuvée. Assurément un vin de connaisseur et de dégustateur épicurien qui saura attendre.
Cette cuvée révèle des arômes de Cassis, de sous-bois, de Truffe, avec une très belle puissance tanique propre au cépage.

Il est recommandé de laisser vieillir cette cuvée pour en savourer toutes les subtilités.

ACCORDS METS & VINS
Idéalement accompagnée d'un gibier, d'une viande en sauce, de beaux fromages élevés.

SINGULARITÉ
Si le Mourvèdre est un cépage réputé pour avoir une bonne structure tannique, le terroir et la zone où il est cultivé lui confèrent un large éventail d'évolutions possibles. Sur les collines de Saint-Christol, avec une très belle exposition et une vue sur la mer, il y a trouvé depuis cinquante ans, une de ses terres de prédilection.

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