



CUVÉE BOIS DE LA BÉCASSE

IGP OC - Vin Blanc d'élevage



TERROIR

Sol de galets roulés sur terroir Villafranchien.
Fin de l'ère Tertiaire, début de l'ère Quaternaire.

CÉPAGES

Subtil assemblage de Roussanne et de Viognier.

VENDANGES & VINIFICATION

Les raisins du Viognier sont ramassés à pleine maturité afin de révéler pleinement leur potentiel aromatique. Les deux cépages sont vendangés durant la nuit afin de préserver une qualité optimale des grappes.

La fermentation alcoolique débute en cuve inox, et vers la moitié de la fermentation alcoolique nous procédons à l'entonnage du moût en fermentation dans des barriques neuves. Le vin blanc y terminera sa fermentation alcoolique. La fermentation malolactique n'est pas spécifiquement recherchée, mais si elle démarre, elle n'est pas entravée.

Le Bois de la Bécasse aura passé environ 3 mois en barriques.

DÉGUSTATION

Belle robe or pâle aux reflets verts. Nez aérien de pêche et d'agrumes.

La bouche est onctueuse, avec une pointe de fraîcheur.

Des notes florales et épicées viennent agrémente le tout.

Très bel équilibre, bien maîtrisé qui préserve tout le côté aérien de ces deux cépages.

ACCORDS METS & VINS

Vous apprécierez cette cuvée du Bois de la Bécasse, en apéritif avec des accompagnements recherchés. Lors d'un repas, avec des plats épicés, ou sur une salade.

Les fromages sont également des accompagnements très intéressants pour cette cuvée.



DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL
1878