

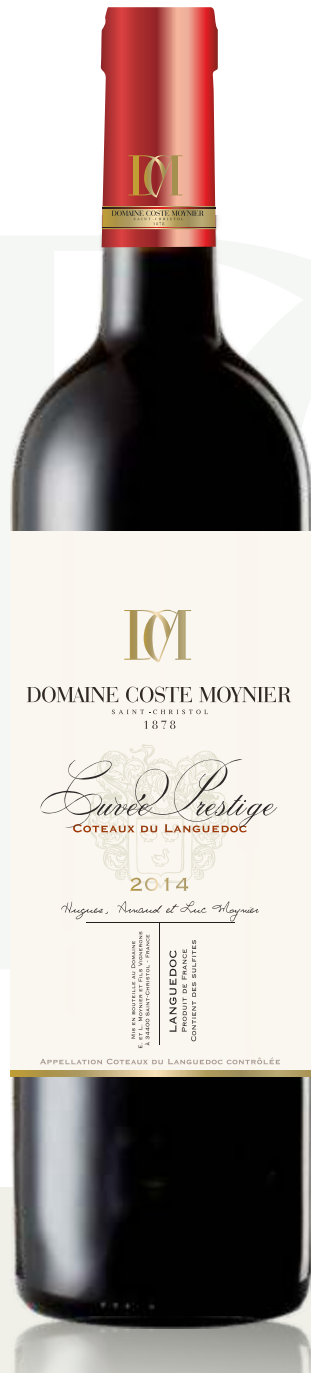


DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL

1878

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE SAINT-CHRISTOL



TERROIR : Sol de galets roulés, de type villafranchien. Sol argilo calcaire.

CEPAGES : Mourvèdre 80%, Grenache 20%

VINIFICATION : Les Mourvèdres sont ramassés en dernier, à leur optimum de maturité, en général fin septembre. Un effeuillage manuel en fin de saison, permet aux grappes d'augmenter leur potentiel phénolique.

Les Grenaches et les Mourvèdres sont vinifiés séparément. Une longue macération sous le chapeau de marc, fais suite à la fermentation alcoolique. Les assemblages sont fait assez rapidement après les fermentations malolactiques.

DEGUSTATION : Robe de couleur rouge cerise assez soutenue. Nez puissant, mêlant les arômes de fruits à l'alcool, d'épices, de laurier et de cuir. La bouche est généreuse avec des notes balsamiques. Longue finale grâce aux tanins fondus et persistants. Vous apprécierez cette cuvée et toute la complexité de sa palette aromatique.

METS ET VINS : Température de service, entre 16° et 18°C.

La cuvée Prestige du domaine Coste-Moynier accompagnera particulièrement bien vos plats en sauce, vos viandes rouges ainsi que vos fromages. Tandis qu'un civet de lapin ou de lièvre, viendra sublimer le tout.

SINGULARITES & CONSERVATION

Le Mourvèdre est un cépage très complexe. Depuis le vignoble jusqu'à la vinification, il requiert une très grande attention. Il donne des vins puissants et complexes dotés d'une grande force tannique. Assemblé au Grenache, il révèle toute son expression de grand vin.

C'est indéniablement un cépage et un vin pour les connaisseurs, aimant à déceler les arômes complexes, fondus, multiples et cachés.

Durée de garde > 10ans

CUVÉE PRESTIGE



DOMAINE COSTE MOYNIER
SAINT-CHRISTOL
1878