



DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL

1878

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE SAINT-CHRISTOL



TERROIR : Sol de galets roulés, de type villafranchien. Sol argilo calcaire à dominante acide. Exposition Sud, Sud-Est.

CEPAGES : Syrah 80%, Grenache 20%

VIGNOBLE : Vignes de 35 ans, taillées en cordon bilatéral de royat. Un fil porteur et 4 fils releveurs afin de maximiser l'exposition au soleil.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuve. La fermentation alcoolique est maîtrisée et accompagnée d'une longue macération sous le chapeau de marc, d'une trentaine de jours.

Ces Syrah, sont soignées durant toute leur période de cuvaison. Les remontages et le pigeages se font en fonction de l'extraction souhaitée au grès des dégustations journalières, afin de favoriser l'extraction optimale des composés organoleptiques et des composés phénoliques.

DEGUSTATION : Une belle robe rouge Grenat aux reflets violines et noirs.

La nous sommes dans le stéréotype des vins de Saint-Christol et des grands terroirs de Villafranchien en général. Des arômes puissants mais très complexes.

Les arômes de mûres, de fruits murs se confondent aux notes de sous bois, de cuir, d'humus de truffe parfois pour les grands millésimes, tels que 2001 & 1996.

Ce sont là aussi des vins faits pour les épicuriens qui aiment les bonnes choses ! Les vraies choses !

METS ET VINS : De toute évidence, à déguster sur des plats cuisinés. Sur des fromages légèrement affinés.

A ouvrir une heure avant.

Température de service, entre 17° et 18°C.

SINGULARITES & CONSERVATION

Mes raisins mûrissent aux quatre vents, sur des collines qui dominent la mer et les Cévennes. Mes racines sont profondes dans ce terroir de villafranchien fait de galets roulés qui a vu la vigne s'y implanter il y a plus de mille ans par les chevaliers de l'ordre de Malte.

Mes arômes sont reconnaissables entre mille et sont le fait de ce terroir qui donne à mes fruits mûris toute leur singularité.

Mes fragrances de fruits noirs et d'épices se mélangent aux notes de sous bois, et de truffes. Vous apprécierez toute la complexité de ce vin typique d'un Saint-Christol.

Température de service 17°C à 18°C.

CUVÉE SÉLECTIONNÉE



DOMAINE COSTE MOYNIER
SAINT-CHRISTOL
1878