



## DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL

1878

IGP OC



**TERROIR** : Sol argilo calcaire. Terroir de Beaulieu.

**CEPAGES** : Merlot 100%

**VINIFICATION** : Les Merlot sont parmi les premiers cépages à être récoltés au Domaine. Ils sont vinifiés de manière tout à fait traditionnelle. La fermentation alcoolique se fait à température régulée autour de 24°C.

De nombreux remontages et pigeages sont réalisés durant la fermentation.

Les deux parcelles de Merlot, vinifiées séparément sont assemblées en fin de fermentation malolactique.

**DEGUSTATION** : Ce vin reflète particulièrement bien les caractéristiques du cépage. Doté d'une belle couleur rouge vive, à la fois fruité, et tannique, il est le compagnon idéal de vos repas et de vos apéritifs.

**METS ET VINS** : Servis entre 16 et 18°C, vous l'apprécierez sur une grillade, un filet de taureaux ou bien avec une salade de chèvre chaud.

**SINGULARITES & CONSERVATION**

Capacité de garde de 5 à 8 ans.

**GRES DE MONTPELLIER**



DOMAINE COSTE MOYNIER  
SAINT-CHRISTOL  
1878