



DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL

1878

IGP OC



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

CEPAGES : Roussane 50 %, Viognier 50%

VINIFICATION : Les raisins sont vendangés à la main suivant leur potentiel phénolique et leur degrés de maturité.

Durant la vinification, tout est fait pour maintenir un maximum de fraîcheur. Les températures de vinification sont maintenues autour des 20°C.

DEGUSTATION : Assemblage de Roussane et de Viognier, vous apprécierez sa robe or pâle aux reflets verts.

Le nez est très aérien, à la fois floral et légèrement miellé.

La bouche est à la fois fraîche et ample, dotée d'une bonne longueur où les arômes persistent.

Des notes légèrement épicées, viennent sublimer le tout, pour un vin blanc à la fois complexe et simple.

METS ET VINS : A déguster en apéritif, sur un plat cuisiné ou bien avec un plateau de fruit de mer. Son équilibre parfait entre douceur et fraîcheur confèrent au vin Blanc, Lou Camp de la Qualité, toutes les qualités des grands vins blancs.

Lors d'un apéritif, avec des mets recherchés, il viendra idéalement sublimer le tout.

SINGULARITES & CONSERVATION

Un vin Blanc de grande qualité, reconnue par les restaurateurs et les cavistes.

A déguster entre 14°C et 16°C.

LOU CAMP DE LA QUALITAT



DOMAINE COSTE MOYNIER
SAINT-CHRISTOL
1878