



DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL

1878

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE SAINT-CHRISTOL



TERROIR : Sols de galets roulés de type Villafranchien sur le terroir de Saint-Christol

CEPAGES : Cinsault 60 %, Grenache 40 %

VINIFICATION : Les Cinsault et les Grenaches sont vendangés séparément et vinifiés séparément.

L'optimum de maturité est recherché pour ces raisins destinés à faire des rosés. La vinification se fait à température régulée autour de 20°C, afin de préserver les arômes primaires et faire émerger les arômes fermentaires.

Les deux cépages sont assemblés au cours du mois de décembre selon un pourcentage qui varie.

DEGUSTATION : Belle robe rose pâle issue de cépages tels que le cinsault et le Grenache. Vous apprécierez ces notes de fruits et d'épices mêlées, mais aussi ses arômes floraux.

C'est un rosé complexe, un rosé à déguster.

METS ET VINS : De par ses qualités organoleptiques parfaitement naturelles, vous apprécierez ce rosé aussi bien en apéritif qu'au cours d'un repas.

Température de service 14 à 16°C

SINGULARITES & CONSERVATION

Le Domaine réalise des Rosés pâles depuis plus de 40 ans. La couleur de ses rosés est essentiellement liée aux caractéristiques propres de certains cépages endémiques, tel que le Cinsault. Ces cépages ont été conservés, quand d'autres les arrachaient. Le Domaine Coste-Moynier, vous propose un rosé issu de ses meilleures parcelles de Cinsault et de Grenache.

Ce vin rosé du fait de sa faible acidité, n'est pas un vin de garde.

DOMAINE COSTE-MOYNIER - ROSÉ



DOMAINE COSTE MOYNIER
SAINT-CHRISTOL
1878