



DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL

1878

IGP OC



TERROIR : Sol argilo calcaire. Terroir de Beaulieu.

CEPAGES : Cabernet-Sauvignon 100%

VINIFICATION : Les Cabernet Sauvignons sont récoltés à la fin de la période des vendanges, pratiquement au même moment que les Mourvèdres. 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, ce qui donne à ce vin son caractère tout à fait particulier, à la fois fruité et légèrement corsé.

Les deux parcelles de Cabernet, 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.

Vous apprécierez sa puissance, mais également son côté soyeux en bouche et ses arômes élégants de fruits noirs.

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

A privilégier sur les fromages ayant du goût.

SINGULARITES & CONSERVATION

Capacité de garde de 5 à 8 ans.

TERRE DES BRU



DOMAINE COSTE MOYNIER
SAINT-CHRISTOL
1878