

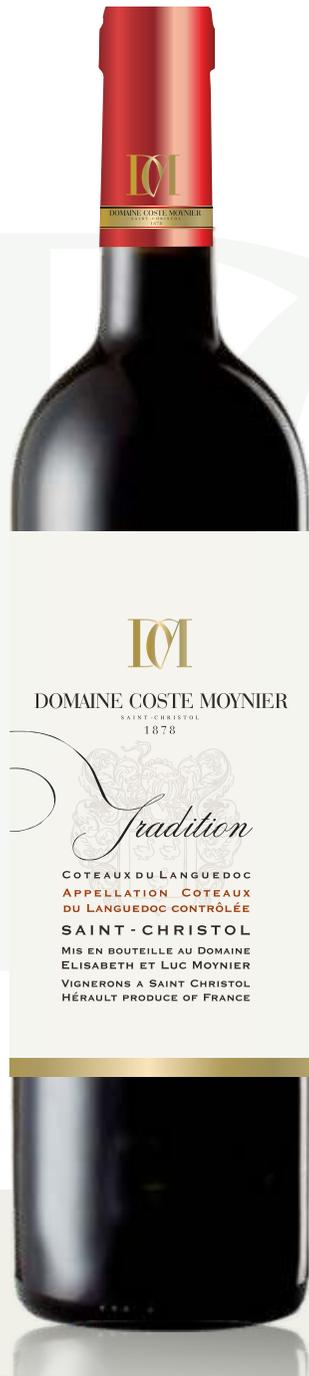


DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL

1878

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE SAINT-CHRISTOL



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

CEPAGES : Syrah 30%, Grenache 40%, Carignan 30%

VINIFICATION : Les cépages sont vinifiés séparément et vendangés à leur optimum de maturité phénolique. La fermentation alcoolique est faite de manière traditionnelle, sans avoir recours à aucun procédé technologique d'extraction. L'extraction se fait mécaniquement à l'aide de remontages et pigeages successifs.

Une longue macération sous le chapeau de marc, fais suite à la fermentation alcoolique. Plusieurs soutirages sont réalisés au cours de l'année qui suit.

DEGUSTATION : Robe de couleur rouge prune assez soutenue avec une belle brillance. Les arômes de fruits noirs et confiturés sont bien présents, alliés aux notes d'épices.

Cet assemblage vous permet de retrouver toutes les caractéristiques et la complexité des vins issus de terroir de villafranchien, dont Saint-Christol est l'un des sols emblématiques.

Grande typicité ou les arômes de fruits noirs se fondent aux arômes de sous bois et d'épices.

METS ET VINS : Température de service, entre 16° et 18°C.

La cuvée Tradition du Domaine de la Coste-Moynier, se déguste parfaitement bien avec des plats cuisinés, des plats en sauces ou bien des grillades.

Des légumes à la plancha assaisonnés mettront également en valeur ce vin d'une grande typicité.

SINGULARITES & CONSERVATION

La cuvée tradition Saint-Christol est un assemblage de Grenache, Syrah et Carignan assemblés suivant des proportions différentes en fonction des millésimes.

Cet assemblage vous permet de retrouver toute la typicité des vins de sols villafranchien.

Conservation > 8 ans

TRADITION



DOMAINE COSTE MOYNIER
SAINT-CHRISTOL
1878