



DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL
1878

AOP



CEPAGES : Syrah 80% - Grenache 20%

TERROIRS : Terroir de villafranchien, formé de gros galets roulés . Sol argilo calcaire à dominante acide.
Exposition Sud, Sud-Est .

VIGNOBLE : Vignes de 35 ans, taillées en cordon bilatéral de royat . Un fil porteur et deux fils releveurs afin de maximiser l'exposition au soleil.

VINIFICATION : Longue macération d'un mois sous le chapeau après une fermentation alcoolique menée à température régulée de 26 à 27°C.

Remontages et pigeages sont le quotidiens de cette cuvée durant la phase fermentaire.

Le vin est soutiré et immédiatement mis en barriques, dans lesquelles ils restera de 8 à 14 mois selon la dégustation.

Le soutirage final est réalisé à l'abris de l'oxygène.

ACCORDS METS & VINS

Vous apprécierez le Grès de Montpellier, Domaine Coste-Moynier, avec des viandes rouges, des fromages. Mais également une tourte aux champignons.

GRES DE MONTPELLIER

ICM
DOMAINE COSTE MOYNIER
SAINT-CHRISTOL
1878

Domaine de la Coste Moynier - Mas de la Coste - 34400 Saint-Christol