



DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL
1878

PAYS D'OC

TERROIR : Sol argilo calcaire. Terroir de Beaulieu.

CEPAGES : Merlot 100%

VINIFICATION : Les Merlot sont parmi les premiers cépages à être récoltés au Domaine. 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.

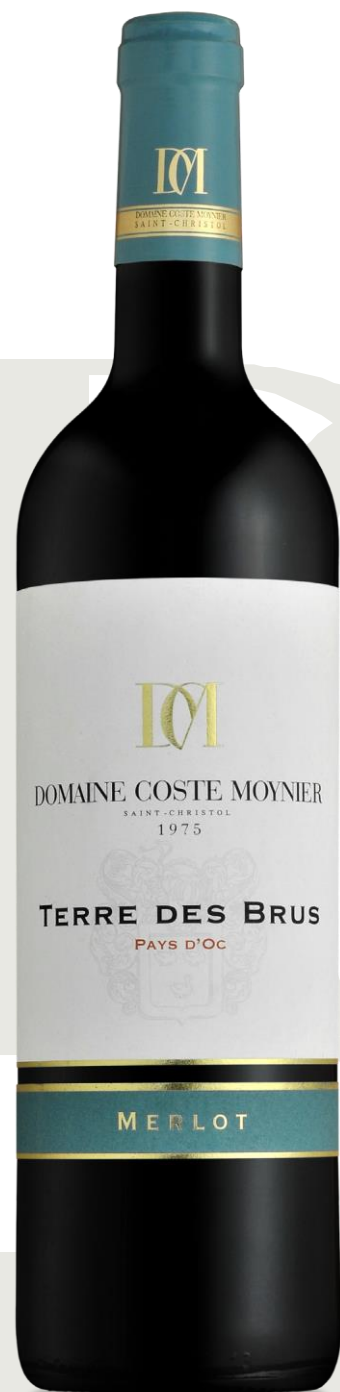
Les deux parcelles de Merlot, vinifiées séparément sont assemblées en fin de fermentation malolactique.

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 et de vos apéritifs.

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.

SINGULARITES & CONSERVATION

Capacité de garde de 5 à 8 ans.



MERLOT



DOMAINE COSTE MOYNIER
SAINT-CHRISTOL
1878

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

