Domaine Coste Moynier

Cuvée Prestige - rouge



Le domaine Coste Moynier se trouve à Saint-Cristol dans l'hérault. Son vignoble se situe sur une colline exceptionnellement exposée ; il est profondement marqué par la nature de ses sols et son histoire géologique qui le ramene à l'ere quaternaire. Mais le vignoble est venté ! Tramontane et Mistral y sont les maitres absolus, obligeant la vigne à se développer en fonction de ces vents dominants. Elisabeth et Luc descendent tous deux d'une longue lignée de vignerons. Ils restructurent le vignoble en replantant des cépages endemiques, recommandés pour leur qualités.

TERROIR : AOP Saint-Christol 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 80% mourvèdre, 20% grenache

VINIFICATION : Les mourvèdre sont ramassés en dernier, à leur optimum de maturité, en général fin septembre. Effeuillage manuel en fin de saison permet aux grappes d'augmenter leur potentiel phénolique. Grenache et mourvèdre sont vinifiés séparément. Une longue macération sous le chapeau de marc fait suite à la fermentation alcoolique. Les assemblages sont fait assez rapidement après les fermentations malolactiques.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16°C et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne vos plats en sauce, vos viandes rouges ainsi que vos fromages, un civet de lièvre ou de lapin viendra sublimer le tout.

GARDE : 8 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge cerise assez soutenue. Nez puissant, mêlant les arômes de fruits à l'alcool, d'épices, de laurier et de cuir. La bouche est généreuse avec des notes balsamiques. Longue finale grâce aux tanins fondus et persistants.