Domaine Coste Moynier

Grés de Montpellier - 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'ère 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% syrah,20% grenache

VINIFICATION : Longue macération d'un mois sous le chapeau après une fermentation alcoolique menée à température régulée de 26° à 27° C. Remontage et pigeages, le quotidien de cette cuvée durant la phase fermentaire. Le vin est soutiré et immédiatement mis en barriques, dans lesquelles il restera de 8 à 14 mois selon la dégustation. Le soutirage final est réalisé à l'abris de l'oxygène.
Élevage long en barrique.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne des viandes rouges, des fromages mais également une tourte aux champignons.

GARDE : A boire ou à conserver jusqu'à 10-12 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe grenat, pourpre, intense. Le nez présente des arômes de fruits rouges, de cerise, de framboise, de fraise, de groseille. La bouche est complexe, longue.