Domaine Coste Moynier

Le rosé



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 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 60% cinsault, 40% grenache

VINIFICATION : Les cinsault et grenache sont vendangés et vinifiés séparément. La vinification se fait à température régulée autour de 20°C, afin de préserver les arômes primaires et faire émerger les arômes fermentaires. Les deux cépages sont assemblés au cours du mois de décembre selon un pourcentage qui varie.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 14 et 16°C.

ACCORDS METS ET VIN : De part ses qualités organoleptiques parfaitement naturelles, vous apprécierez ce rosé aussi bien en apéritif qu'au cours d'un repas.

GARDE : Ce vin rosé du fait de sa faible acidité n'est pas un vin de garde.

SPÉCIFICITÉS : Belle robe rose pâle issue de cépages tel que le cinsault et le grenache. Vous apprécierez ces notes de fruits et d'épices mêlées, mais aussi ses arômes floraux.