Domaine Coste Moure

L’éveil du loup- rouge



Le domaine Coste Moure se trouve à Gajan dans le Gard. Deux amis dans la vie, Romain et Eudes, partagent une passion commune, celle de faire revivre un terroir original : le terroir de Coste Moure, perché en haut de Mont de Camp et entouré de garrigue. La légende dit que lors d’une battue, un vieux loup arriva à s’echapper et que jamais on ne put le capturer. Son empreinte est enccore visible de nos jours. Les regards aguérris peuvent distinguer le contour de sa tête, au cœur du vignoble. Cest naturellement , porté par ce mythe, que les bouteilles de Coste Moure sont estampillées de la tête de loup.

TERROIR : Vin de France 15.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 60% grenache, 20% syrah, 20% carignan.

VINIFICATION : Privilégie généralement des extractions douces.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 17°C et 19°C.

ACCORDS METS ET VIN : Viandes rouges, cuisine méditerranéenne, fromages affinés.

GARDE : Entre 4 à 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe intense et violine. Nez : arômes de cassis, de framboise et de sureau qui évoluent à l’aération vers des épices comme le thym et les senteurs de garrigue.