Domaine Coste Moynier

Lou camp de la qualitat - blanc



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) : 50% roussanne, 50% viognier

VINIFICATION : Les raisins sont vendangés à la main selon leur potentiel phénolique et leur degré de maturité. Durant la vinification, tout est fait pour maintenir un maximum de fraicheur. Les températures de vinification sont maintenues autour de 20 °C.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10°C et 12°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster en apéritif avec des mets recherchés, sur un plat cuisiné ou bien avec un plateau de fruits de mer.

GARDE : Entre 2 et 3 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe est pâle aux reflets verts. Le nez est très aérien, à la fois floral et légèrement miellé. La bouche est à la fois fraîche et ample, dotée d'une bonne longueur ou les arômes persistent. Des notes légères, épicées viennent sublimer le tout, pour un vin blanc à la fois complexe et simple.