Domaine Coste Moure

Loup - rosé



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 12.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 60% grenache noir, 10% macabeu, 10% clairette blanche, 10% grenache blanc, 10% vermentino.

VINIFICATION : /

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8°C et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Convivial et festif, il se consomme à chaque saison de l'année. Au printemps avec les premières grillades. En été, à l'apéritif autour de la piscine. En automne, lors d'un pique-nique tiré du sac. En hiver devant la cheminée.

GARDE : 1 à 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe couleur pétales de rose. Nez intense et frais, avec des arômes de grenadine ou de fraise ainsi que des senteurs gourmandes comme le bonbon. La bouche est équilibrée entre fraicheur et longueur avec des notes de fruits rouges (groseille et fraise).