# Domaine Coste Moynier

## Tradition - 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'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 14% vol 75cl

**CÉPAGE(S)** : 30% syrah, 40% grenache, 30% carignan

**VINIFICATION** : Les cépages sont vinifiés séparément et vendangés à leur optimum de maturité phénolique. La fermentation alcoolique est faite de manière traditionnelle, sans avoir recours à un procédé technologique d'extraction, qui se fait mécaniquement à l'aide de remontages et pigeages successifs. Une longue macération sous le chapeau de marc, fait suite à la fermentation alcoolique.

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

**ACCORDS METS ET VIN** : Accompagne des plats cuisinés, des plats en sauce ou bien des grillades ainsi que des légumes à la plancha.

**GARDE** : 8 ans.

**SPÉCIFICITÉS :** Robe rouge prune assez soutenue avec une belle brillance. Les arômes de fruits noirs et confiturés sont bien présents, alliés aux notes d'épices.