




DOMAINE
COSTON

AOC TERRASSES DU LARZAC 2008

AOC Coteaux du Languedoc - Terrasses du Larzac  rouge

Assemblage : Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre.

Rendement : 30 hl/hectare.

Terroir : Sols de graves et pentes argilo-calcaires.

Vinification : La vinification est effectuée après égrappage de manière parcellaire cépage par cépage, l'encuvage est réalisé par gravité. La fermentation dure environ quatre semaines avec remontage d'aération et pigeage quotidien.

Élevage : Élevage en cuve sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille faite en mai.

Accord mets & vin : Ce vin à la robe grenat exprime des arômes intense de réglisse, de cassis confituré et de feuilles de laurier. On retrouve en bouche des notes plus balsamiques et très fraîches de menthol et de thym.

L'ensemble est charnu, élégant et soyeux, avec une finale de zan très agréable.

Servi à 16-18°, il sera parfait sur des côtes d'agneau (du Larzac bien sûr...) grillées.

Volume total de la cuvée : 14 000 bouteilles.

Prix de vente au caveau : 9,00 € TTC

DOMAINE COSTON

3, Route de Montpellier
34150 Puéchabon

tél. 04 67 57 48 96
fax 04 67 57 65 40
mobile 06 17 35 64 80

domainecoston@yahoo.fr
www.domainecoston.fr



DOMAINE
COSTON

AOC TERRASSES DU LARZAC 2008

AOC Coteaux du Languedoc - Terrasses du Larzac  rouge

Assemblage : Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre.

Rendement : 30 hl/hectare.

Terroir : Sols de graves et pentes argilo-calcaires.

Vinification : La vinification est effectuée après égrappage de manière parcellaire cépage par cépage, l'encuvage est réalisé par gravité. La fermentation dure environ quatre semaines avec remontage d'aération et pigeage quotidien.

Élevage : Élevage en cuve sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille faite en mai.

Accord mets & vin : Ce vin à la robe grenat exprime des arômes intense de réglisse, de cassis confituré et de feuilles de laurier. On retrouve en bouche des notes plus balsamiques et très fraîches de menthol et de thym.

L'ensemble est charnu, élégant et soyeux, avec une finale de zan très agréable.

Servi à 16-18°, il sera parfait sur des côtes d'agneau (du Larzac bien sûr...) grillées.

Volume total de la cuvée : 14 000 bouteilles.

Prix de vente au caveau : 9,00 € TTC

DOMAINE COSTON

3, Route de Montpellier
34150 Puéchabon

tél. 04 67 57 48 96
fax 04 67 57 65 40
mobile 06 17 35 64 80

domainecoston@yahoo.fr
www.domainecoston.fr

