



C O S T E S - C I R G U E S

Tél./Fax ..33 4 66 80 58 72

Portable ..33 6 77 14 09 69

FICHE TECHNIQUE

Domaine de Costes-Cirgues

1531 route d'Aubais F-30250 Sommières

BOIS DU ROI 2010

Rouge

AOC Languedoc

Cépage :	Syrah 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Syrah partiellement élevée en barriques neuves
Surface :	2,8 ha
Rendement :	25 hl/ha
Vendange :	manuelle en cagettes
Vinification :	Les raisins sont égrappés. Des pigeages quotidiens permettent une extraction douce des composés aromatiques et des polyphénols. Les cépages sont vinifiés en cuves en béton séparément. Une macération longue à 28°C pour Syrah, Grenache et Mourvèdre.
Dégustation :	Le nez se caractérise par les arômes de fraise et de cerise kirsché. On retrouve ces fruits en début bouche, associé à des épices de cannelle et de poivre. Sublime finale sur la violette. On retrouve le Bois du Roi avec ses tannins souples et soyeux caractéristique de cette cuvée. Sans sulfites ajoutés.
T° :	16 – 18° C
Accompagnements :	viandes rouges, canard, fromages affinés, poissons grillés

Les vignes sont conduites en agriculture biologique, selon les principes de la biodynamie et sont certifiés Ecocert. Le travail mécanique du sol auquel s'ajoutent des apports de compost et un semi d'engrais vert naturel, constitue les meilleures conditions pour leur culture. Nos méthodes de travail excluent l'utilisation de tout produit chimique, ce qui encourage le développement de la biodiversité indigène, signature de notre terroir.