



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

VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ

Rosé

Méthode traditionnelle

Cépage :	100 % Grenache N
Surface	0,4 ha
Rendement	40 hl/ha, 1650 bouteilles
Vendange :	manuelle en cagettes
Vinification :	élaboré en pressurage direct, débourbé à froid. La première fermentation se fait dans des cuves en inox thermo-régulées. Deuxième fermentation de 9 mois en bouteilles selon la méthode traditionnelle.
Dégustation :	Robe de couleur rose perle. Au nez, un cocktail de fraise et de menthe. En bouche on perçoit la finesse des bulles associée à une gourmandise de framboise. Très belle fraîcheur et structure grâce à cette trame d'amertume. Idéal pour toutes occasions festives!
T° :	10 – 12 °C
Accompagnements :	idéal en apéritif, salades, terrine et foie gras
Conseil de garde :	éviter les variations de température, de garder les bouteilles debout et la lumière directe.

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.