



DOMAINE COSTES – CIRGUES

MAUVALAT 2007

Vin de Pays d'Oc

Cépages :	Cabernet-Sauvignon 60%, Merlot 25%, Carignan 15%
Surface	2,3 ha
Rendement	25 hl/ha, 4230 bouteilles
Vendange :	manuelle en cagettes
Vinification :	Les raisins sont égrappés, la température de fermentation est maintenue à 26 °C. Les cépages sont vinifiés séparément en cuves en béton. Le Cabernet-Sauvignon est élevé 15 mois en barrique. Ne contient pas de sulfites.
Dégustation :	Au nez, olive et chocolat noir. Cette palette aromatique se retrouve en bouche mais c'est la fraîcheur et la finale sur la cerise rouge qui caractérise ce millésime. Il ne contient pas de sulfites.
T° :	18 - 20° C
Accompagnements :	canard, agneau, gibier et grillades, cuisine orientale et plats épicés.

Nos méthodes de travail sont celles de l'agriculture biologique et s'inspirent aussi des principes de la biodynamie. Le travail du sol, le compost, les engrais verts et l'absence complète d'utilisation de produits chimiques encourage la diversité indigène signature de notre domaine.