



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

SAINT CYR 2012

Rouge

IGP Oc

Cépages :	100 % Grenache Noir
Surface :	1,5 ha
Rendement :	40 hl/ha
Vendange :	manuelle en cagettes
Vinification :	Les raisins sont égrappés et vinifiés dans des cuves en béton thermo-régulées. Sans sulfites ajoutés.

Le Saint Cyr est une spécialité qui reflète entièrement la typicité du millésime. Cette cuvée est influencée par les qualités, les rendements, et les assemblages de toutes les cuvées. On observe grâce à ce vin la cohésion transversale sur toute la gamme. Le Saint Cyr est une signature de l'influence du millésime sur Costes-Cirgues.

Dégustation :	Le Grenache Noir confère à ce vin rouge une robe rouge-violette. Son nez reflète la garrigue accompagnée de fruits noirs. En bouche on retrouve la mûre et la myrtille associées à une belle fraîcheur. Beaucoup de gourmandise, de richesse et de finesse. Ce vin met en valeur ce cépage typique de la région avec de l'élégance.
---------------	---

A déguster entre 16 – 18 °C.

Accompagnements :	parmesan, agneau, magret de canard, osso bucco, et cuisine asiatique
-------------------	--

Potentiel de garde :	Vin à consommer jeune qui se garde 3-4 ans en bouteilles de préférence couchées à température stable 16-18°C
----------------------	--

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.