



LES COULTADES DU COUSTOUBI

VIN DE FRANCE

« 78 (66+12) » ROUGE



CÉPAGES : Fer Servadou ou Mansois (de l'Aveyron) et de Grenache (du Roussillon)

TERROIR : Rougiers pour le Fer Servadou, et Calcaire, Schiste pour le Grenache.

VINIFICATION : Les vins se font séparément, vendanges à la main en comportes, égrappage sans foulage, fermentation baies entières en cuves inox thermorégulées, assemblage des deux cépages, élevage en cuve pendant 6 mois puis mise en bouteille.

DÉGUSTATION :

« Quelle créativité ! Cet assemblage de grenache des Pyrénées-Orientales et de Mansois de l'Aveyron a donné naissance à un énergumène au fruit bien concentré, sans effet d'élevage. Sa chair aux tanins un brin anguleux le rend appétant avec un caractère sudiste que nous saluons ». **RVF Septembre 2020**»

ACCORD METS VINS : Il accompagnera très bien une côte de veau (de l'Aveyron c'est encore mieux !), un filet mignon de porc au piment d'Espelette, ou sur des tapas (Pan con Tomate, Cromesquis de jambon...)

A boire un peu frais l'été (12°C) pour faire ressortir sa rondeur ou à 14°C pendant l'hiver pour plus de chaleur.