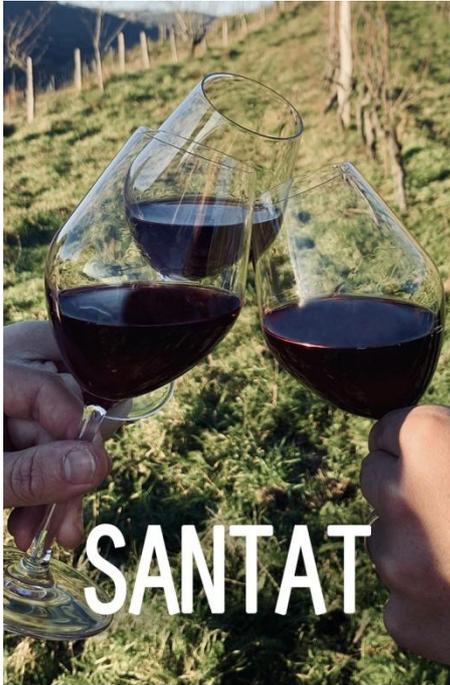




LES COULTADES DU COUSTOUBI

IGP AVEYRON

« SANTAT »



100% FER SERVADOU

2019 | VIN DE FRANCE

MIS EN BOUTEILLE PAR LES VIGNERONS DU VALLON
A F12330 POUR LES COULTADES DU COUSTOUBI

12%vol.
Contient des sulfites
75cl.



sas.coultales@gmail.com



CÉPAGES : Fer Servadou (ou Mansois) sur le terroir d'Estaing et de Marcillac

TERROIR : Raisin provenant des rougiers de Marcillac ou du calcaire d'Estaing

VINIFICATION : Vendanges à la main en comportes, égrappage sans foulage, fermentation en cuve inox thermorégulées, pressurage au pressoir à vis, élevage en cuve pendant 6 mois puis mise en bouteille à Valady chez les vignerons du vallon

DÉGUSTATION :

NEZ : bien typé fer avec un premier nez sur les fruits rouges (groseille cassis), une pointe de végétal (poivron vert) et qui s'ouvre sur les épices (Poivre,...)

BOUCHE : une attaque très souple, toute en rondeur, peu de tanins. On retrouve les fruits rouges, le poivron en milieu de bouche pour finir sur un côté poivré. Un vin Plaisir, très gouleyant, à boire dans les deux ans.

ACCORD METS VINS : c'est le vin de l'apéro entre copains avec un peu de saucisse ou un petit de Laguiole, se mariera très bien avec une belle volaille rôti au four, une côte de Porc au Barbecue, ...

A boire un peu frais l'été pour faire ressortir son côté gouleyant (10°C) ou 14°C le reste de l'année.