

**MALA COSTE
ROUGE / RED
AOP LANGUEDOC**

Culture	Vinification	Dégustation – <i>Tasting</i>
<p>SOL – SOIL Argilo-calcaire <i>Clay-limestone</i></p> <p>DENSITÉ – DENSITY 4500 pieds/ha <i>4500 feet/ha</i></p> <p>RENDEMENT – YIELD 30 hl/ha</p> <p>AGRICULTURE Agriculture Biologique <i>Organic</i></p> <p>CÉPAGES – VARIETIES 50% cinsault 20% syrah 20% grenache 10% mourvèdre</p>	<p>CONTENANT – TANK Fût tronconique, cuve en inox. <i>Truncated barrel, stainless steel and concretetank.</i></p> <p>VIELLISSEMENT – AGEING 12 mois en fût, cépages séparés puis 12 mois assemblés en foudre de 5.000 l. 24 mois d'élevage en bouteille minimum. <i>12 months separately in barrels then 12 months blended in wooden tun of 5000L. Minimum 24 months of ageing in bottle.</i></p> <p>VOLUME Aléatoire <i>Random</i></p> <p>ALCOOL – ALCOHOL 14% vol</p>	<p>COULEUR – COLOR Robe grenat limpide, reflets rubis. <i>Clear garnet with ruby tints.</i></p> <p>NEZ – NOSE Nez attirant qui mêle épices et fruits rouges, relevé d'une pointe toastée et mentholée. <i>Appealing nose combining morello cherry, red fruits, mixed spices and a menthol and toast trace.</i></p> <p>BOUCHE – PALATE Belle attaque parfumée, bouche veloutée, ensoleillée, harmonieuse, admirable précision et clarté, finale ferme. <i>Beautiful perfumed attack, velvety, sun-kissed, harmonious palate with admirable precision and clarity. Firm finish.</i></p>
	<p>SUCRE RÉSIDUEL SULFITE SUGAR, SULPHITE <0,8 g 50 ml/litre : sulfite total 15ml/litre : sulfite libre</p>	<p>ACCORDS METS/VINS – PAIRING Gigot d'agneau de 7 heures aux épices, bœuf bourguignon, côte de bœuf maturée, lapin en sauce. <i>7-hour leg of lamb with spices, bourguignon beef, matured prime rib, rabbit in sauce.</i></p>

DOURBIE.

