



*Les Celliers du Palais Abbatial
5, Les Courtals – Avenue du Stade
11160 Caunes-Minervois*

Mon Identité : « Costos Roussos »

*Je suis issu d'un sol de nature Argilo et
Calcaire, Terroir de l'Argent Double*

*On peut me conserver
5 ou 6 années avant de me
déguster entre 13 et 15 degrés*

*Et de cépages noirs
Syrah à 85% et 15 %
de Grenache*



*Je suis idéal avec
des pièces de viande
rouge comme une côte
à l'Os, plats
traditionnels tels que le
Cassoulet, Fromages
de caractère*

*Servi entre 17 et
20 degrés carafé
de préférence*

*Mes atouts gustatifs, notamment grâce à
mon élevage en fût durant 12 mois et
produite sur les mêmes parcelles depuis
40 ans, j'ai un nez très boisé avec ces
notes vanillées et chocolatées toute en
finesse accompagnant une bouche
généreuse en arômes*