Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS ŌENŌ

CHÂTEAU DE SAINT COSME

Les Deux Albion 2019

69,76$
* Prix de détail suggéré

CHATEAU DE SAINT COSME

Biologique Durable

Frais de service	10,26$
Code produit	14932263
Prix licencié	59.51$
Conditionnement	6x1500ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée du Rhône
Sous-région	Rhône méridional
Appellation	Côtes du Rhône
Cépage(s)	Syrah 40 %
Cépage(s)	Grenache 35 %
Cépage(s)	Mourvèdre 25 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	2.4

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situé au coeur de l'appellation Gigondas, Saint Cosme est un domaine historique d'un genre unique. Acquise en 1490, la propriété a vu se succéder 15 générations de vignerons. Elle comprend 22 has de vieilles vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans. Saint Cosme se situe exactement au point de croisement de deux failles géologiques, dans un microclimat froid et tardif : l'équilibre, la fraîcheur et la finesse caractérisent les vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Cofermentation de syrah, grenache et mourvèdre, cette cuvée offre un caractère gourmand et juteux avec ses accents de fruits noirs mûrs combinés à des notes de garrigue, de réglisse et de violette. Mise en bouteilles sans filtration, elle conserve une profondeur et l'aplomb nécessaires pour se mesurer à une bavette ou une entrecôte grillées.

NOTES SUR LE PRODUIT

En 2019, la co-fermentation des cépages a produit des vins impressionnants dès les premiers jours de cuvaison. Le vigneron n'initie pas un grand millésime : il le vit et le comprend à mesure qu'il le découvre..

ÉLABORATION DU PRODUIT

Co-fermentation.Vendange entière en cuves béton, en levures indigènes. Cuvaison de six semaines. Elevage en cuve bois (tronconnique) et en cuve béton.