



CHÂTEAU DE SAINT COSME

63,32\$

* Prix de détail suggéré



Les Deux Albion 2020

 Biologique  Durable

\$	Frais de service	9,32\$
	Code produit	15242782
\$	Prix licencié	54.01\$
	Conditionnement	6x1500ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (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. Acquis 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

Co fermentation 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, thym, pain d'épice 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

Le fabuleux fruit avec ses arômes de pivoine sont de retour dans ce séduisant Deux Albions 2020. La magie de la co-fermentation des cépages nous rappelle que tout est métamorphose dans la nature.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

