

CHÂTEAU DE SAINT COSME

67,50\$

* Prix de détail suggéré

Châteauneuf-du-Pap e 2021

 Durable

	Code produit	15236294
	Prix licencié	58.55\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône méridional
	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
	Cépage(s)	Grenache 50 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 30 %
	Cépage(s)	Syrah 15 %
	Cépage(s)	Cinsault 5 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situé au cœur 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 ha 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

Châteauneuf-du-Pape est le vin le plus fort, le plus puissant et le plus long du Rhône méridional. Le Châteauneuf-du-Pape de Louis Barruol, cultivé sous contrat, est une expression classique de la région avec des arômes et des saveurs de cerise, de thym, de lavande, de truffe et d'olives. Accords mets et vin : Accompagne bien les ragoûts, les braisés et les viandes grillées.

NOTES SUR LE PRODUIT

Saint Cosme Châteauneuf-du-Pape est issue de trois climats, dont le plus célèbre est le plateau de La Crau avec ses galets distinctifs sur terre battue, apportant puissance et structure à l'assemblage. Les climats de Valori et de Christia sont sur des sols sableux, donnant au vin son parfum et sa fraîcheur. En 2019, la chaleur des jours a alterné avec des nuits fraîches et c'est précisément ce qu'aiment les argiles de Châteauneuf recouvertes de g

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

SELECTIONS
œNô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le vin est un assemblage de grenache mourvèdre, de syrah et de cinsault, élaboré avec des grappes entières de levures indigènes, vieilli 24 mois dans de vieux fûts de 228 litres et mis en bouteille sans collage ni filtration.

