

CHÂTEAU DE SAINT COSME

Gigondas 2021

 Biologique  Durable

	Code produit	15236163
	Prix licencié	55.85\$
	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	Gigondas
	Cépage(s)	Grenache 70 %
	Cépage(s)	Syrah 14 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 15 %
	Cépage(s)	Cinsault 1 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.7
	Fermeture	Liège

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 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

Robe rouge violacé très opaque. Arôme de pâte d'amande, framboise des bois, orange sanguine, rose ancienne. En bouche, il y a une véritable explosion de fruit, le vin est dense et intense. Accord mets et vin : Bavette au vin rouge, carré d'agneau au Porto et aux figues, fromages à pâtes fermes, etc.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Elevage de douze mois : 20% en pièces neuves - 50% en pièces de 1 à 4 vins - 30% en cuve de béton. Mise en bouteille sans filtration.

64,25\$

* Prix de détail suggéré



- 92 Points -
Decanter

- 92 Points -
Jeb Dunnuck

- 16 Points -
Jancis Robinson