

CHÂTEAU DE SAINT COSME

27,15\$

* Prix de détail suggéré



Les Deux Albion Blanc IGP Principauté d'Orange 2022

 Biologique

	Code produit	15236139
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de pays (VDP)
	Région	Sud-Est
	Sous-région	Vaucluse
	Cépage(s)	Viognier 40 %
	Cépage(s)	Marsanne 30 %
	Cépage(s)	Picpoul 30 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.4
	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

Le vin est relativement aromatique et développe des senteurs de guimauve, de melon d'eau, de poire et de fleurs blanches. En bouche, l'acidité est bien présente. Il y a une belle buvabilité. En 2022, le Deux Albion est frais, droit, aromatique comme toujours, avec de beaux amers en fin de bouche : surprenant mais bienvenu dans un tel millésime.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation : 40 % en demi-muids, 50 % en petits fûts et 10 % en cuve.

Elevage sur lies.

Ce vin est vinifié comme un grand cru : vendanges

manuelles en caisses suivi d'un pressurage lent de type champenois, puis fermentation en petits fûts.

