

CHÂTEAU DE SAINT COSME

Saint-Joseph 2021

 Biologique  Durable

45,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14733061
	Prix licencié	39.34\$
	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 septentrional
	Appellation	Saint-Joseph
	Cépage(s)	Syrah 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.3
	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

Une belle réussite en 2021. Notre Saint Joseph a une couleur pourpre profonde. Son nez ouvert de fruits frais, de réglisse et de tabac précède une bouche subtile, suave toute en fruit et en fraîcheur. Le salin donne envie de déguster un deuxième verre ou de manger, ou les deux. Les granits suggèrent la longueur et la profondeur en bouche. Quand on déguste cela, on se sent très éloigné des syrahs surmuriés du nouveau monde.

ÉLABORATION DU PRODUIT

100% Serine (syrah ancienne).

70% Vendange égrappée – 30% Vendange entière.

Arènes granitiques du vallon de Mallevall.

Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves – 40% en pièces d'un vin – 40% en pièces de deux et trois vins. Mise en bouteille sans filtration.

