


CHÂTEAU DE SAINT COSME

Le Claux Gigondas 2019

 Durable

	Code produit	14733310
	Prix licencié	127.38\$
	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 100 %
	Couleur	Rouge
	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

Les arômes de framboise noire et de kirsch sont accompagnés de pot-pourri. Le moka, la vanille et les épices à pâtisserie, ainsi qu'une touche minéral. Un équilibre parfait entre la richesse et la vivacité, et une finale extrêmement longue et épicée, avec des tannins doux et harmonieux. Accords mets et vin: Couscous d'agneau et figues, cassoulet, Médaillons de bison, sauce aux champignons sauvages.

NOTES SUR LE PRODUIT

La masculinité des vins du Claux se double d'une complexité qui prend ses sources dans la diversité génétique de tous ces vieux plants de vigne, tous différents. La profondeur que nous obtenons dans les vins du Claux est toujours étonnante, même dans les millésimes plus difficiles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves - 50% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux vins

146,50\$
* Prix de détail suggéré

