

CHÂTEAU DE SAINT COSME

Condrieu 2019

85,25\$

* Prix de détail suggéré



 Durable

	Code produit	14733328
	Prix licencié	74.10\$
	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	Condrieu
	Cépage(s)	Viognier 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	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

Goutez ce vin sur un homard, ou avec des pâtes aux truffes, ou encore sur un fromage bleu.
Fenouil, réglisse, anis étoilé, mangue.

NOTES SUR LE PRODUIT

2019, tout comme 1991, est un grand millésime en blanc et en rouge :
quand la nature a décidé que tout allait être beau, il n'y a qu'à la laisser faire...

ÉLABORATION DU PRODUIT

100% Viognier. Arènes granitiques. Elevage de huit mois. Elevage 40% en pièces d'un vin – 30% en pièces de deux vins – 40% en pièces de trois vins

