

CHÂTEAU DE SAINT COSME

Côte Rôtie 2020

87,00\$

* Prix de détail suggéré



 Durable

	Code produit	14733336
	Prix licencié	80.61\$
	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	Côte Rôtie
	Cépage(s)	Syrah 100 %
	Couleur	Rouge
	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

Les micascistes sont capables en 2019 de produire une finesse empreinte de charme et de mystère, les vins exhalent la mûre sauvage, la mine de crayon, le jambon fumé, l'iode : une pure magie. Puis en bouche, la douceur texturée se noue à la fraîcheur naturelle de la serine quand elle est cultivée dans sa limite septentrionale

NOTES SUR LE PRODUIT

Quel millésime en Cote Rotie ! Il y a longtemps que je n'avais pas obtenu de tels vins. Quand on déguste tous les futs et que tout est grand, c'est comme visualiser la palette de couleurs qu'un peintre va utiliser. Les différents lieux-dits s'expriment de manière tellement précise et tellement belle qu'on se demande si on n'est pas sur le plus grand terroir du monde. Les micascistes sont capables en 2019 de produire une finesse empreinte de charme et de mystère, les vins e...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Elevage de douze mois: 30% en pièces neuves – 70% en pièces d'un vin.

