

CHÂTEAU DE SAINT COSME

25,00\$

* Prix de détail suggéré



Les Deux Albion Blanc 2020

 Biologique

	Code produit	14733070
	Prix licencié	21.72\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Indication Géographique Protégée
	Région	Vallée du Rhône
	Appellation	Principauté d'Orange
	Cépage(s)	Viognier 40 %
	Cépage(s)	Marsanne 30 %
	Cépage(s)	Picpoul 30 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	3
	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

En 2020 nous avons de beaux arômes de fleurs blanches et de pêche, soutenus par une belle fraîcheur qui apporte la longueur.

Dégustez ce 2020 avec un bar grillé ou un poulet roti.

Abricot sec, pêche, guimauve, brioche.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation : 25% en demi-muids, 50% en petits fûts et 25% 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.