



CHÂTEAU DE SAINT COSME

29,25\$

* Prix de détail suggéré



Les Deux Albion 2022

 Biologique  Durable

	Code produit	14733133
	Prix licencié	25.40\$
	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	Côtes du Rhône
	Cépage(s)	Syrah 40 %
	Cépage(s)	Grenache 35 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 25 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.4

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

Co fermentation de syrah, grenache et mourvèdre, cette cuvée offre un caractère gourmand et juteux avec ses accents de fruits noirs mûrs combinés à des notes de garrigue, thym, pain d'épice et de violette. Mise en bouteilles sans filtration, elle conserve une profondeur et l'aplomb nécessaires pour se mesurer à une bavette ou une entrecôte grillées.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le fabuleux fruit avec ses arômes de pivoine sont de retour dans ce séduisant Deux Albions 2020. La magie de la co-fermentation des cépages nous rappelle que tout est métamorphose dans la nature.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Co-fermentation. Vendange entière en cuves béton, en levures indigènes. Cuvaison de six semaines. Elevage en cuve bois (tronconniée) et en cuve béton. Mise en bouteille sans filtration.

