





















CHÂTEAU DE SAINT COSME

143,75\$

* Prix de détail suggéré

Le Poste Gigondas 2018

 Biologique  Durable

	Code produit	14575024
	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 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	En fût de chêne de différents passages
	Durée de vieillissement	12 mois
	À boire	Prêt à boire et à garder 15 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situé au coeur de l'appellation Gigondas, Saint Cosme est un domaine historique d'un genre unique. Acquise en 1490, la propriété a vu se succéder 15 générations de vignerons. Elle comprend 22 has 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

De couleur rubis/violet avec des notes de cassis de poivre moulu, de violettes, de feuille de tabac, et une minéralité au nez. Corsé, concentré et homogène en bouche, avec des tanins très fins, il est parfaitement équilibré.

NOTES SUR LE PRODUIT

2018 donne une version féminine, saline et soyeuse du Poste. Le terroir s'exprime bien dans la jeunesse, dévoilant un caractère presque bourguignon.

ÉLABORATION DU PRODUIT

SELECTIONS
ôENô

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

Vieilles vignes de grenache complantées.

Vendange entière.

Coteau de marnes calcaires du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit «Le Poste».

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

Mise en bouteille sans filtration□



CHATEAU DE SAINT COSME



- 98 Points -
Wine Advocate

- 97 Points -
Jeb Dunnuck

