



## CHÂTEAU DE SAINT COSME


69,76\$

\* Prix de détail suggéré



### Les Deux Albion 2019

 Biologique  Durable

	Code produit	14932263
	Prix licencié	59.51\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non 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. 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

Cofermentation 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, de réglisse 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

En 2019, la co-fermentation des cépages a produit des vins impressionnants dès les premiers jours de cuvaison. Le vigneron n'initie pas un grand millésime : il le vit et le comprend à mesure qu'il le découvre..

#### VINIFICATION

Co-fermentation. Vendange entière en cuves béton, en levures indigènes. Cuvaison de six semaines. Elevage en cuve bois (tronconique) et en cuve béton.

