

CHÂTEAU DE SAINT COSME

Le Poste Gigondas 2019

 Biologique  Durable

	Code produit	14733344
	Prix licencié	127.38\$
	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 %
	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 cerisiers, les figuiers, le fenouil, les violettes et le thym y expriment toute l'intensité aromatique dont ils sont capables : dans les marnes du Tortonien toutes les senteurs prennent des proportions hors-normes. C'est pour cela que les vins qui sortent de cet endroit sont si fins, si aromatiques et si féminins.

Framboise des bois, jasmin, poivre blanc

ÉLABORATION DU PRODUIT

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.

Le Poste est le lieu le plus vibrant de Saint Cosme.

146,50\$
* Prix de détail suggéré

