


CHÂTEAU DE SAINT COSME

91,00\$

* Prix de détail suggéré

Côte Rôtie 2018

 Durable

	Code produit	14615065
	Prix licencié	0.00\$
	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 septentrional
	Appellation	Côte Rôtie
	Cépage(s)	Syrah 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	En fût de chêne de différents passages
	Durée de vieillissement	12 mois
	PH	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. 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

D'un violet éclatant. Au nez, on sent des arômes de cassis et de mûre de Boysen, et de séduisantes nuances florales et épicées qui agrémentent sa vivacité. D'exquises saveurs de fruits rouges et noirs viennent ensuite rehausser avec vigueur l'exotisme de sa légère présence florale et son impressionnante netteté.

Accord mets et vin: Côte de veau, d'agneau ou de chevreuil iront parfaitement avec ce rouge sublime et d'une grande complexité.

NOTES SUR LE PRODUIT

On peut discuter de la Côte Rôtie en pratiquant l'échange ou le silence. Le résultat sera le même tant ce vignoble raisonne comme une évidence. On ne dira jamais assez à quel point la Côte-Rôtie ressemble à la Bourgogne : comme pour les grands pinots, la vinification est une étape un peu insignifiante pour une Côte Rôtie de grande origine. Quand on dispose de terroirs aussi merveilleux, ce sont la viticulture et

Sélection Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
l'élevage qui comptent vraiment.

SELECTIONS
OENO

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange entière. Schistes aux lieux-dits du Plomb, de Besset, de la Viaillère et de Neve.
Elevage de douze mois: 30% en pièces neuves – 70% en pièces d'un vin.



- 95 Points -
Jeb Dunnuck

