

CHÂTEAU DE SAINT COSME

Crozes-Hermitage 2018

 Durable

	Code produit	14615137
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône septentrional
	Appellation	Crozes-Hermitage
	Cépage(s)	Syrah 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Type de vieillissement	En fût de chêne de différents passages
	Durée de vieillissement	12 mois
	À boire	Prêt à boire

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 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

Arômes de mûres, ainsi que des notes de violette et de poivre blanc, un corps moyen et des tanins fins. Savoureux!

Accords mets et vin: magret de canard aux figues, steak de cerf sauce au vin rouge, Gigot d'agneau rôti au miel et légumes racines

ÉLABORATION DU PRODUIT

100% Serine (syrah ancienne).

Vendange égrappée. Sols granitiques.

Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 40% en pièces de deux vins.

Mise en bouteille sans filtration.

38,75\$

* Prix de détail suggéré



- 92 Points -
Jeb Dunnuck

