

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2013 ROUGE

CHÂTEAU SAINT COSME



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Ce Châteauneuf-du-pape est à boire sans trop tarder, ces arômes sont à leur apogée, les tanins sont équilibrés, un véritable régal représentatif de son terroir.

- Grenache 50%
- Mourvèdre 30%
- Syrah 10%
- Cinsault 7%
- Clairette 3%

Accords mets et vins

Détails

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2013

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : Non

Bio : Non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Châteauneuf-du-Pape

Caractéristiques

Cépage : 50% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 7% Cinsault et 3% Clairette

Vendange : Manuelles

Viticulture : Traditionnelle

Vinification : Vendange entières, sans filtration

Elevage : 24 mois en fûts de 2 à 4 vins

Dégustation

Nez : Sur les arômes de garrigue, de pain d'épices, et la truffe

Bouche : Sur la tapenade d'olive noire, tanins fins, arômes de garrigue et de truffe

Garde : Jusqu'à 10 ans de garde

Température de service : 15° à 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé au coeur de l'appellation Gigondas, Saint Cosme est un domaine historique d'un genre unique. Son site de vinification Gallo-Romain, constitué de cuves de fermentation taillées dans le rocher, est parvenu jusqu'à nous dans un parfait état. Il donne une idée précise de ce que devait être la vie de nos proches ancêtres, les gallo-romains. Acquis par notre famille 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. Elles donnent de petits rendements. Le terroir de Saint Cosme est une mosaïque géologique liée au grand bouleversement des Dentelles de Montmirail. 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 nos vins.

