

LITTLE JAMES' BASKET PRESS

CHÂTEAU SAINT COSME



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Ce vin, solera de 1999 à 2019, est parfait pour découvrir le cépage qui le compose.

- Grenache 100%

Accords mets et vins

Détails

Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Degrès : 13 %
Viticulture : Conventiionnelle
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Domaine : Saint-Cosme

Caractéristiques

Cépage : 100% Grenache
Vinification : Traditionnelle

Dégustation

Nez : sur les petits fruits rouges et les épices
Bouche : Frais, sur les fruits rouges
Température de service : 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.

