

LE GUIDE HACHETTE DES VINS



Le guide d'achat de référence
10 000 nouveaux vins retenus
parmi 40 000 vins dégustés à
l'aveugle - Notes et commentaires de
dégustation - Bonnes affaires et coups
de cœur - Les producteurs à découvrir

www.hachette-vins.com

OFFRE
Abonnement
sur b

♥ B CH. SAINT-COSME Hominis Fides 2013 ★★
1 600 30 à 50 €



Aménagé sur un site de vinification gallo-romain parvenu jusqu'à nous avec ses cuves de fermentation taillées dans le rocher, le domaine est dans la famille Barruol depuis...

1490. Depuis, quinze générations de vignerons se sont succédé sur cette exploitation de 22 ha conduite depuis longtemps selon les préceptes bio. Fort de ce long passé vigneron, Louis Barruol, l'actuel propriétaire, a développé en 1997 une activité de négoce.

Cette cuvée doit son nom au lieu-dit où s'enracinent les très respectables vieux ceps de grenache – plus que centenaires ! – qui ont donné naissance à ce gigondas de haute expression. La robe est intense et profonde, comme le bouquet ouvert sur des parfums complexes et intenses de violette, de fruits confiturés, de cuir et de café torréfié. Une grande puissance émane du palais, ample, suave, riche, tannique, mais courtois de bout en bout, évoluant sans aucune agressivité et avec beaucoup d'élégance. Comme si l'âge vénérable du grenache lui conférait sagesse et force tranquille. X 2017-2025 Y filet de bœuf à la truffe ■ Le Poste 2013 ★ (30 à 50 € ; 1 600 b.) : à l'aération, des notes fruitées (cerise, groseille), animales et épicées. Une belle expression du grenache que l'on retrouve dans un palais ample, puissant, généreux et long. X 2017-2022

📍 Saint-Cosme, rte des Dentelles, 84190 Gigondas, tél. 04 90 65 80 80, barruol@chateau-st-cosme.com

📍 t.l.j. sf sam. dim. 9h-17h 📞 Barruol Louis