



Domaine de Saint Cosme - "Les Deux Albion" IGP Principauté d'Orange - weisse - 2017

50 % Viognier auf den Kalkböden von Saint Martin

20 % Marsanne auf den Kalkböden von Saint Martin

30 % Picpoul auf den Kalkböden von Saint Martin

Fermentierung: 25 % in 600-L-Eichenfässern (Demi Muid), 50 % in kleinen Fässern und 25 % im Tank.

Ausbau auf der Hefe.

Im zweiten Erntejahr unserer Weinberge von Saint Martin tritt die Marsanne-Traube in die Produktion ein, die aus einer massalen Selektion in den herrlichen Hermitage-Terroirs hervorgegangen ist. Diese Traube trägt zu Finesse, Textur und Komplexität bei. Das Jahr 2017 war für Weißweine kein ruhiges Jahr: Wir mussten sehr aufpassen, um nicht zu spät zu lesen, um eine gute Ausgewogenheit zu bewahren. Der Picpoul hat uns wie immer sehr geholfen, um eine gute, auf Frische basierende Ausgewogenheit beizubehalten. Selbstverständlich ist die Viognier-Traube das Herzstück dieses Weins: Auf den Kalkböden von Saint Martin kommt ihre ganz Fülle zum Ausdruck. In diesem Jahr werden unsere Parzellen der Rebsorten Clairette, Ugni blanc und Bourboulenc in die Produktion eingehen. Es bleibt uns noch 1 ha freies Land in Saint Martin: Wir werden es mit „Saint Côme“ bepflanzen: Ja, Sie lesen ganz richtig, der Saint Côme ist eine Rebsorte, die nahezu im Verschwinden begriffen ist. Weltweit sind nur rund 2,5 ha davon übrig: Es ist für uns selbstverständlich, dass Saint Cosme der Rebsorte Saint Côme ein Zuhause gibt. Die Identität dieser alten weißen Rebsorte zu erkunden, die für ihre Frische bekannt ist, bedeutet für uns eine große Entdeckung. Dieser Weinberg von Saint Martin stellt ein spannendes Abenteuer dar: Das kalkbetonte Terroir enthüllt sein Potential von Jahr zu Jahr in dem Maße, in dem die Weinberge in die Produktion aufgenommen werden. Wenn Sie jeden Jahrgang dieses Weins verkosten, werden Sie mit uns gemeinsam die gleiche abenteuerliche Reise antreten.

Feuerstein, getrocknete Aprikose, Eibisch, Veilchen