



## Domaine de Saint Cosme - "Les Deux Albion" IGP Principauté d'Orange - weisse - 2020

Domaine de Saint Cosme - „Les Deux Albions“

Principauté d'Orange Weißwein 2020

Von uns angepflanzter Weinberg auf den Kalkböden von Saint Martin

40 % Viognier - 20 % Marsanne - 30 % Picpoul - 4 % Clairette – 3 % Ugni blanc – 3 % Bourboulenc

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

Ausbau auf der Hefe.

Unsere erste Flaschenabfüllung des Deux Albions Blanc stammt von 2016. Somit können wir schon auf einige Erfahrungswerte zurückgreifen. Es scheint, als würde der Wein sehr gut altern: Das sind Freude und Ansporn zugleich. Weine sind wie Menschen: Sie können sich mit dem Alter weiterentwickeln oder Rückschritte machen und bevor man ihre Entwicklung nicht feststellt, weiß man nie so recht, was passieren wird (!). Dieser Wein wird übrigens wie ein Grand Cru zubereitet: Handlese in kleine Kisten gefolgt von langsamem Kelttern nach Art der Champagner-Methode, dann Gärung in kleinen Fässern. Will man einen guten Wein produzieren, muss alles Erdenkliche unternommen und nichts dem Zufall überlassen werden. Und genau das versuchen wir mit dieser Cuvée, die für zwei unserer innigsten Überzeugungen in Saint Cosme steht: für die Liebe zum Kalkstein und das Interesse an der massalen Selektion. Ich erinnere daran, dass Saint Martin das kalkreichste Terroir der Region ist, wodurch es zu einem perfekten Lieu-dit für den Anbau von weißen Rebsorten wird. Hier haben wir unsere eigene massale Selektion mit Stecklingen von Le Poste, Condrieu, der Hermitage und aus der Aveyron für die Rebsorte „Saint Côme“ angepflanzt, die heute nahezu verschwunden ist. 2020 zeigen sich herrliche Aromen von weißen Blüten und Pfirsich, die von einer schönen Frische für mehr Länge gestützt werden.

Trinken Sie diesen 2020er zu einem gegrillten Seebarsch oder zu Grillhähnchen.

Getrocknete Aprikose, Pfirsich, Eibisch, Brioche."