



Château de St Cosme - "Gigondas"

AOP Gigondas - rouge - 2008

62 % Grenache - 20% Syrah - 17% Mourvèdre - 1% Cinsault

Elevage de douze mois : 70 % en pièces de 1 à 4 vins - 15 % en cuve bois - 15% en cuve béton.

La géologie des terroirs de Gigondas est une merveille de la nature. Un phénomène unique. Imaginez un mur de dents calcaires (Les Dentelles de Montmirail) pousser verticalement un mille-feuille de marnes, d'argiles et de calcaires du Jurassique : le mille-feuille se retrouve progressivement en position verticale et laisse apparaître à la surface toute les couches de sols qui auraient pu rester cachées jusqu'à la fin des temps. Telle est l'originalité de Gigondas.

Après 12 mois d'élevage nous avons décidé d'ajouter l'intégralité de la cuvée Valbelle au Gigondas classique 2008. Il n'y aura donc pas de Valbelle en 2008 et la composante de vieilles vignes dans le classique sera importante. Ce sacrifice nous permet d'avoir un très joli Gigondas classique qui a de la densité, du fonds, de la longueur et de l'équilibre. C'est comme cela que je conçois mon travail à Saint Cosme: en étant exigeant avec la qualité que nous souhaitons vous proposer. Bonne dégustation !

Fraise fraîche, violette, pain d'épice, poivre blanc, calcaire.

Mise en bouteille sans filtration.