



Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rouge - 2010

60% Grenache - 20% Syrah - 18% Mourvèdre - 2% Cinsault

Vendange entière.

Elevage de douze mois: 70% en pièces de 1 à 4 vins - 30% en cuve

Ah 2010! Je signerais volontiers pour avoir un millésime comme celui-là chaque année!.. En fin de compte, 2010 est une sorte de 2007 avec plus de fraîcheur. Celle-ci est le fait marquant du millésime: omniprésente, structurante, mère de toutes les finesses.. Elle est aussi une assurance tous risques pour garantir nos plaisirs de 2020 ou 2030. Ce que j'aime dans un bon Gigondas est la chair du grenache de vieille vigne, quand elle se combine avec la fraîcheur de notre terroir. Parce que cela me rappelle les vins de mon père: classiques, sans fard, inoxydables et tout simplement si bons... Si bons...

Camphre, cerise, pain d'épice, fraise écrasée, mûre, poivre.

Mise en bouteille sans filtration.