



Château de Saint Cosme " Le Claux " - Gigondas rouge 2008

100 % Grenache

Argile jaune et marne calcaire du Jurassique

Elevage de douze mois : 30% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux vins.

Le tri sur Le Claux a été d'une sévérité sans faille: nous finissons avec un rendement de 12 hectolitres/hectare, le plus bas jamais enregistré pour le Claux. Mais il est évident que la pureté et la précision sont impossibles à obtenir sans le tri. Les arômes du Claux 2008 rappellent immanquablement ceux d'un Vosne-Romanée ou d'un Chambolle. Il " pinote ", hume la griotte fraîche et nous rappelle à quel point pinot et grenache sont des cousins. Il y a une dimension de fraîcheur bourguignonne dans le Claux qui me plaît beaucoup et je remercie la nature de nous offrir cela. Saint Cosme sans le Claux ne serait pas Saint Cosme ! Cette bouteille à l'aveugle devrait beaucoup vous amuser

Griotte, petits fruits rouges frais, feuille de menthe, truffe.

Mise en bouteille sans filtration.