



Château de Saint Cosme " Valbelle " - Gigondas rouge 2007

90 % Grenache - 10 % Syrah

Vignes centenaires

Elevage de douze mois : 30 % pièces neuves - 70 % pièces d'un vin

Valbelle est une co-fermentation de nos plus vieilles parcelles de vigne: le Travers de Guérin, le Grand Plantier, les Hautes Garrigues, Les Sables. "Valbelle" est une contraction de "Belle Vallée". Le vallon dans lequel Saint Cosme est posé remonte jusqu'à la base des dentelles de Montmirail, réservoir de calcaire migrant doucement comme dans un entonnoir, millénaires après millénaires..

En 2007, il y aura moins de Valbelle car nous avons sélectionné les parcelles à l'extrême. Il en résulte une cuvée d'une grande densité, avec beaucoup de profondeur et de longueur.

Poivre blanc, framboise sauvage, feuille de menthe, goudron

Mise en bouteille sans filtration.