



Château de Saint Cosme

Côtes du Rhône blanc " Le Poste " 2009

100% Clairette - Marnes du Tortonien

Fermentation en fût d'un vin et élevage sur lies de 12 mois.

La vigne du Poste a toujours offert un grand blanc. Quand Henri Barruol a replanté le Poste

en 1963, il a décidé de replanter à l'identique la même surface de Clairette blanche qui

existait auparavant Cette fidélité aux pratiques anciennes fut une réussite dont nous

profitons aujourd'hui. Ce merveilleux terroir de marnes calcaires du Tortonien fonctionne aussi bien pour les blancs que

pour les rouges. Il y a beaucoup de minéral, de fraîcheur, avec l'arôme typique du Poste blanc: la Pierre à fusil. 2009 est

un millésime de grande structure, même pour le Poste blanc. Nous avons cette année un blanc de grande dimension avec

beaucoup de longueur et de profondeur. Malheureusement, l'effroyable grêle de 2009 a détruit la moitié de la récolte.

Nous récoltâmes seulement une pièce de vin. Nous nous en souviendrons quand nous le dégusterons dans quelques

années.

Pierre à fusil, calcaire, rose ancienne, abricot

Mise en bouteilles malo faite avec une très légère filtration