



## **Château de St Cosme - "Les Deux Albion"**

### **AOP Côtes du Rhône - rouge - 2008**

Assemblage de Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre et Clairette co-fermentés tous ensemble. Cuvaion de six semaines.

Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires, galets roulés.

Elevage en cuve bois (tronconique) et en cuve béton.

Nous avons encore beaucoup cuisiné cette année !! Nos vignes des Deux Albion ont été vinifiées exactement comme le Gigondas classique : surtout, assemblez les cépages, laissez partir en fermentation, rajoutez des raisins frais par dessus et vous contrôlerez facilement vos températures sans vous fatiguer. Si vous êtes paresseux, ayez de bonnes idées. Laissez vos levures naturelles s'agiter en touillant un peu, mais pas trop, pour garder les arômes délicats qu'il conviendra aussi de ne pas " brûler " le moment venu, quand les levures seront devenues hystériques. Quand la cuisson touche à sa fin, surtout ne l'interrompez pas, prolongez là avec douceur et prenez votre temps. Il faut que ça mijote. Puis écoutez le jus sans le choquer et pressez les raisins longtemps et doucement. Goûtez très souvent. Plusieurs fois par jour. Goûtez encore. Recherchez votre plaisir, vous aurez ainsi plus de chance d'en donner aux autres. Servez à 16° avec un sourire.

Cerise burlat, fraise, mousse d'arbre, laurier, lard fumé.