



Château de St Cosme - "Les Deux Albion rouge" AOP Côtes du Rhône - rouge - 2020

Syrah - Grenache - Mourvèdre co-fermentés.
Vendange entière en cuves béton, en levures indigènes. Cuvaison de six semaines.
Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires du pliocène, galets roulés sur terrasses villafranchiennes. Élevage en cuve bois (tronconnique) et en cuve béton.
Garrigue, thym, pivoine, pain d'épice, violette. Mise en bouteille sans filtration. Le fabuleux fruit (2017, notamment) avec ses arômes de pivoine sont de retour dans ce séduisant Deux Albions 2020. La magie de la co-fermentation des cépages nous rappelle que tout est métamorphose dans la nature.