



HATEAU DE SAINT COSME

2012

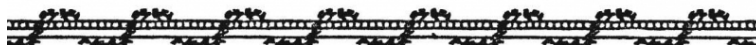
“LES DEUX ALBION”

Côtes du Rhône

APPELLATION COTES-DU-RHONE PROTÉGÉE

RÉCOLTÉ, ÉLEVÉ AU CHATEAU PAR LOUIS BARRUOL, PROPRIÉTAIRE

14,5 % BY VOL. MIS EN BOUTEILLE PAR SARL BARRUOL, SAINT-COSME, GIGONDAS, FRANCE NET CONTENT 750



Chateau Saint Cosme -“Les Deux Albion“- Côtes du Rhône rouge 2012

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre et Clairette co-fermentés.

Vendange entière.

Cuvaison de six semaines.

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

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

Les « prescripteurs » qui ont critiqué 2012 un peu trop vite en seront pour leurs frais. Il s’avère mois après mois que 2012 est pour les domaines qui travaillent correctement un excellent millésime qui ne cessera de nous étonner à mesure que le temps s’écoulera. Son magnifique style rappelle les grands Gigondas de fraîcheur. La supériorité de 2012 par rapport à 2011 devient un peu plus évidente chaque jour. Deux Albion 2012 est une parfaite illustration de cette réalité : sa texture et sa profondeur rappellent le 2010. Issu de l’habituelle co-fermentation en cuves béton, il développe une densité, une couleur et une longueur dignes des grands millésimes. 80% de la cuvée ont été élevés en cuve béton, ce qui en dit long sur la capacité des bons vins de notre région à être « auto-suffisants ».. En fait, c’est dans le béton que Deux Albions s’exprime le mieux. Son fruit empreint de terroir y développe sa vérité sans entrave. Le travail du vigneron est de comprendre ce qui est le plus souhaitable pour un terroir, puis de s’y adapter au mieux en assortissant sa démarche d’une recherche d’esthétisme.

Fraise garriguette, pain d’épice, jambon fumé, violette.

Mise en bouteille sans filtration.