



Saint Cosme - Châteauneuf-du-Pape rouge 2010

50% Grenache - 30% Mourvèdre - 10% Syrah - 7% Cinsault - 3% Clairette.

Origines: La Crau - Valori.

Vendange entière.

Elevage de 24 mois en fûts de deux à quatre vins.

Le millésime 2010 dans le sud de la Vallée du Rhône a été un immense millésime. L'été frais et la bonne répartition des pluies ont généré des raisins proches de la perfection. Comme dans tous les grands millésimes, la vinification fut très facile. Tous les cépages se sont bien comportés et l'élevage a vu une progression constante de la qualité. Dans ce type de millésime, Châteauneuf atteint une incroyable précision dans l'expression du terroir. En effet, comment ne pas trouver son origine dans une dégustation à l'aveugle ? Les niveaux d'alcool raisonnables rendent 2010 encore plus intéressant car on y trouve l'intensité du grand millésime sans la brutalité de l'alcool Castelpapal. La fraîcheur est un véritable " marqueur " du millésime. La différenciation avec Gigondas est incroyable : on se trouve dans deux univers de grenache complètement différents. Le vin se goute déjà très bien. Contrairement à mes Gigondas qui ont besoin d'une bonne dizaine d'années pour atteindre leur plénitude, les Châteauneuf sont délicieux après quatre ou cinq ans. Vous pouvez donc les déguster ou les attendre, à votre convenance.

Fruits à l'alcool, pain d'épices, garrigue, Christmas cake, sous-bois. Mise en bouteille sans filtration.