



Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape" AOP Châteauneuf-du-Pape - rouge - 2019

50 % Grenache - 30 % Mourvèdre - 15 % Syrah - 5 % Cinsault. Vendange entière. Origines : La Crau, Valori et Christia Élevage de vingtquatre mois en fûts de 2 à 5 vins. Arômes de sous-bois, olives noires, thym, cerise. Mise en bouteille sans filtration. En 2019, la chaleur des jours a alterné avec des nuits fraîches et c'est précisément ce qu'aiment les argiles de Châteauneuf recouvertes de galets. Les vins allient alors la puissance avec la fraîcheur. Incontestablement un grand millésime.