



SAINT COSME

Côtes du Rhône blanc 2013

Saint Cosme - Côtes du Rhône blanc 2013

20% Roussanne (graviers filtrants et argiles rouges)

30% Viognier (argiles calcaires)

20% Marsanne (sables calcaires)

25% Picpoul de Pinet (sables calcaires)

5% Clairette (calcaires)

Fermentation en petits fûts et élevage sur lies.

Finalément nous aurons eu deux millésimes frais l'un après l'autre : 2012 et 2013. C'est tellement agréable de voir ses raisins murir lentement. On a le temps de se préparer correctement. On a le temps d'observer, de mesurer ce qui va être le plus approprié. Le temps est une chose incompressible : c'est donc un luxe d'en avoir. Le Côtes du Rhône blanc fera moins de 13° d'alcool, nous avons pourtant ramassé des raisins bien murs dans la deuxième moitié de septembre. C'est idéal et malheureusement inhabituel dans notre climat méditerranéen. Le Picpoul a été encore meilleur que d'habitude dans ce millésime et sa parenté avec le noble sauvignon est apparue d'une manière évidente et amusante. Vous pourrez donc déguster cette année un blanc plein de fraîcheur et de minéralité. Les arômes sont expressifs mais marqués par la finesse. Il est sudiste mais aérien. Parfois la nature nous offre l'idéal. Il faut bien en profiter car ce n'est pas toujours le cas ! Bonne dégustation.

Mangue, papaye, guimauve, buis.



SAINT COSME

2013

COTES-DU-RHONE

APPELLATION COTES-DU-RHONE PROTÉGÉE

ELEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR SARL LOUIS ET CHERRY BARRUOL, SAINT-COSME A GIGONDAS
.13% BY VOL - WHITE RHONE WINE - PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULFITES NET CONTENT 750

