



Saint Cosme - Côtes du Rhône rouge 2015

Syrah. Vendange partiellement égrappée.

Sables calcaires, argiles rouges et galets roulés de terrasses villafranchiennes

Elevage en cuve.

Ce vin représente bien ce que devrait toujours être une histoire de vin. En effet, une des deux propriétés qui entrent dans sa composition est détenue par un ami d'enfance, et l'autre appartient à mes cousins. Cela fait maintenant 15 ans que nous travaillons ensemble pour cette cuvée. La confiance et l'amitié sont à la base de cette bouteille. L'assemblage des syrah de Vinsobres avec celles des terrasses villafranchiennes du Gard engendrent toujours un bel équilibre, de la chair et de la finesse. Vous allez peut-être découvrir le millésime 2015 avec cette bouteille : une couleur « sang de bœuf », de la profondeur, de la sève, de beaux tanins bien ronds... On peut facilement ressentir l'intensité qui habite les fruits de 2015, qui est véritablement un superbe millésime. La maturité aboutie s'est assortie de fraîcheur et nos syrah ont aimé ce chaud mois de juillet 2015 : j'en veux pour preuve les magnifiques vins produits en 2015 dans la vallée du Rhône septentrionale.

L'intérêt de notre Côtes du Rhône est de pouvoir être dégusté rapidement tout en ayant une très bonne capacité à vieillir. J'ai regouté récemment le 2007 qui était vraiment complexe et encore jeune. Bienvenue en 2015, le meilleur millésime depuis 2010.

Cassis, camphre, truffe, rose, myrtille.