



Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rouge - 2009

60 % Grenache - 20% Syrah - 18% Mourvèdre - 2% Cinsault
Vendange entière.

Elevage de douze mois : 70 % en pièces de 1 à 4 vins - 30% en cuve

Pour nos vignes de Gigondas, 2009 restera pour toujours l'année de la grêle. Très inhabituelle dans notre microclimat, elle a ravagé la récolte au tout début du printemps et nous avons eu les plus petits rendements jamais enregistrés à St Cosme. Cela n'était pas arrivé depuis une petite centaine d'années. Le bon côté des choses, c'est que nos raisins (grâce aux faibles rendements) n'ont pas souffert de la sécheresse de 2009 et ont mûri harmonieusement. Le Gigondas 2009 est charnu, structuré et équilibré. La quantité de tannins est importante: elle garantira un bon potentiel de garde à ce vin qu'on pourrait qualifier de "solide". Toute comparaison avec un autre millésime est vaine, 2009 ayant été pour nous, une succession d'évènements climatiques assez singulière... Cette bouteille mérite d'être gardée: elle s'approfondira et s'affinera. -

Mise en bouteille sans filtration. Menthe, lavande, pain d'épice, mûre, violette, poivre.