



Château de St Cosme - "Le Poste"

AOP Côtes du Rhône - blanc - 2010

100% Clairette

Marnes du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme au lieu-dit "Le Poste"

Fermentation en fût d'un vin et élevage sur lies de 12 mois.

La vigne du Poste a toujours offert un grand blanc. Quand Henri Barruol a replanté le Poste en 1963, il a décidé de replanter à l'identique la même surface de Clairette blanche qui existait auparavant. Cette fidélité aux pratiques anciennes fut une réussite dont nous profitons aujourd'hui. Ce merveilleux terroir de marnes calcaires du tortonien fonctionne aussi bien pour les blancs que pour les rouges. Il est amusant de constater que l'arôme typique du Poste blanc est la pierre à fusil (on le retrouve très nettement chaque année) parce que cet endroit était... un poste de chasse! D'ou son nom! 2010 a été une grande année pour le poste blanc: maturité, fraîcheur, complexité. C'est parfait. Pour ne rien gacher, ce fut une année prolifique: deux pièces de Poste blanc furent remplies, ce qui assez rare pour cette petit parcelle de 1000 m².

Potentiel de garde: 20 ans.

Pierre à fusil, calcaire, rose ancienne, abricot

Mise en bouteilles malo faite avec une très légère filtration