

SAINT-JOSEPH 2016 ROUGE

CHÂTEAU SAINT COSME



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Ce Saint-Joseph est plutôt structuré, et aérien à la fois, ce qui vient du fait que les vendanges soient tardives, les raisins arrivent à maturité optimale en octobre avec un faible taux d'alcool.

- Syrah 100%

Accords mets et vins

Détails

Primeur : non

Bio : non

Packaging : carton de 6

Domaine : Saint-Cosme

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Millesime : 2016

Degrès : 13 %

Viticulture : Conventionnelle

Cépages : Syrah

Contenance : 0,75 L

Région : Vallée du Rhône

Appellation : AOP Saint-Joseph

Caractéristiques

Terroir : Sol de granit

Cépage : 100% Syrah

Viticulture : 70% vendanges égrappées et 30% vendanges entières

Vinification : Traditionnelle

Elevage : 12 mois, pour 20% en pièces neuve, 40% en pièces d'un vin, et le reste en pièces de 2 à 3 vins

Dégustation

Nez : Sur les arômes de roses, de pivoine et de tabac

Bouche : Sur la rose, la fumée de tabac, la myrtille sauvage ainsi que la pivoine

Garde : 7 ans

Température de service : 15° à 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé au coeur de l'appellation Gigondas, Saint Cosme est un domaine historique d'un genre unique. Son site de vinification Gallo-Romain, constitué de cuves de fermentation taillées dans le rocher, est parvenu jusqu'à nous dans un parfait état. Il donne une idée précise de ce que devait être la vie de nos proches ancêtres, les gallo-romains. Acquis par notre famille en 1490, la propriété a vu se succéder 15 générations de vignerons. Elle comprend 22 has de vieilles vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans. Elles donnent de petits rendements. Le terroir de Saint Cosme est une mosaïque géologique liée au grand bouleversement des Dentelles de Montmirail. Saint Cosme se situe exactement au point de croisement de deux failles géologiques, dans un microclimat froid et tardif : l'équilibre, la fraîcheur et la finesse caractérisent nos vins.

