



DOMAINE

## Château de Saint Cosme Gigondas



PRODUCENT: Saint Cosme

LAND/REGION: Frankrike / Södra Rhône

ARTIKELNR: 7448501

VINSTIL: Rött / Strama & nyanserade

DRUVOR: Grenache, syrah, mourvèdre & cinsault

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 15,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Vinet är gott att dricka nu men kan lagras uppåt 10 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

### BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av limesten, sand och grus. Vinet är ekologiskt certifierat sedan flera år tillbaka. Saint Cosme Gigondas består av 70% grenache, 14% syrah, 15% mourvèdre och 1% cinsault, där hela klasar fermenteras. Vinet har lagrats på fat i 12 månader, varav 20% är nya ekfat, 50% i 1-4 år gamla fat och 30% i cementtankar. Ingen filtrering eller klarning görs innan buteljering för att erhålla maximalt med smakrikedom och aromer i vinet. Vinet uppvisar en klar mörk röd färg. Stor, örtig och pepprig doft med inslag av mörka bär, fikon och körsbär. Relativt fylligt och smakrikt vin med inslag av mint, lavendel, viol, peppar och örter. Den friska fruktsyran i vinet ger balans och borgar för potential till lagring.

### MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18° C till en mustig köttgryta eller örtkryddad lammytterfilé med rostade rotsaker.

Saint Cosme är en av de ledande kvalitetsproducenterna i södra Rhône, med bas i den lilla byn Gigondas. Anorna för familjen Barruol går ända tillbaka till 1570 och nuvarande ägaren och vinmakaren Louis är fjortonde generationen Barruol på gården. Förutom att producera viner från egna vingårdar i och kring Gigondas, är man även s k negociant. Därigenom har man tillgång till några av de bästa vinerna från hela Rhône-dalen.

Provningsnotering: