

# BETTANE & DESSEAUVE

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE

## CHATEAU DE SAINT COSME



SARL LOUIS ET CHERRY BARRUOL  
DOMAINE DE SAINT COSME - 84190 GIGONDAS - FRANCE  
TEL : +33 (0) 490 658 080 - FAX : +33 (0) 490 658 105 - [www.saintcosme.com](http://www.saintcosme.com)

# GUIDE 2009

Le domaine, acquis par la famille de Louis Barruol a la fin du XVe siècle et resté dans la même lignée depuis, est situé en plein milieu de l'appellation, et comprend beaucoup de vieilles vignes, certaines replantées juste après le phylloxéra. Le millésime 2006 a vu la naissance de trois nouvelles cuvées de vieilles vignes de Grenache : Le Poste, Hominis Fides et Le Claux. Issus de trois terroirs différents, il offre une véritable éducation du terroir de Gigondas.

## **COTES DU RHONE 2007 ROUGE (14,5/20)**

Ce premier aperçu du millésime 2007 est ample et profond, avec une superbe richesse en bouche. Très grenache, avec ses arômes de laurier, de thym et de sous-bois, ses tanins souples et fins, c'est un vrai vin de plaisir.

## **COTES DU RHONE 2006 BLANC (14,5/20)**

Frais et fruité, avec des saveurs de fleurs blanches, miel et de cire d'abeille. Il est riche et gras en bouche, sans lourdeur, délicieux.

## **GIGONDAS HOMINIS FIDES 2006 (16/20)**

Très puissant en bouche, tanins jeunes et tendus. Parfumé, avec des notes florales et des épices douces. Finement boisé en finale avec un soupçon de tabac.

## **GIGONDAS LE CLAUX 2006 (17/20)**

De très vieilles vignes, sur des sols d'argile jaune. Résultat: un vin avec une finesse extraordinaire, arômes de pruneaux confits. Riche et racé. Les tanins sont fins et parfaitement intégrés, boisé présent, toasté. superbe allonge en finale.

## **GIGONDAS LE POSTE 2006 (16/20)**

Joliment boisé et parfumé au nez. Arômes délicats de mûres sauvages et de pain grille. Finit sur des tanins jeunes et un boisé élégant.

## **GIGONDAS VALBELLE 2006 (16/20)**

Puissant et profond, notes de petits fruits noirs et d'épices douces, Avec l'addition de 10% de Syrah, il est légèrement plus tannique que les autres cuvées, et il a besoin de quelques années de vieillissement.