



Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rouge - 2020

70 % Grenache - 14 % Syrah - 15 % Mourvèdre -
1% Cinsault. Vendange entière. Marnes calcaires
et sables du miocène. Élevage de douze mois :
20 % en pièces neuves, 50 % en pièces de 1 à 4
vins, 30 % en cuve béton. Framboise, réglisse,
violette, poivre blanc. Mise en bouteille sans
filtration.

Notre Gigondas 2020 est cette année un Saint Cosme de finesse, d'élégance
et de délicatesse. Il me rappelle les Gigondas de mon enfance, ceux de mon
père.