



Château de St Cosme - "Le Poste" AOP Gigondas - rouge - 2010

Vieilles vignes de grenache complantées. Vendange entière.

Coteau de marnes calcaires du Tortonien à la Chapelle de Saint Cosme, au lieu-dit "Le Poste".

Elevage de douze mois: 30% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux vins.

Le Poste est le vin que je préfère à Saint Cosme. Il est celui que je prendrais pour recevoir mon meilleur ami. Nous avons la grande chance à Saint Cosme d'avoir cet affleurement de Tortonien, tout à côté de la Chapelle, dans un site qui combine la beauté et le potentiel viticole. Le Poste rassemble ce que j'aime dans un vin: il est à la fois un vin de fruit et un vin de garde. Il est à la fois un vin de complexité et un vin compréhensible par tous. Il est à la fois un vin de structure et un vin de fraîcheur. Mais surtout, il recelle la magie incontrôlable des grands terroirs. J'ai aussi au "Poste" de nombreux souvenirs d'enfance: des vendanges, des cueillettes de thym, de cerises, d'amandes et de figues, des descentes en luge les rares jours de neige..

Le Poste 2010 est délicieux. Ce n'est pas original car il est presque toujours délicieux.

Violette, amande, framboise, mûre, iode.

Mise en bouteille sans filtration