



Château de St Cosme - "Les Deux Albion"

AOP Côtes du Rhône - rouge - 2010

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre et Clairette co-fermentés. Vendange entière
Cuvaison de six semaines.

Coteaux d'argiles (alluvions anciennes), marnes calcaires, galets roulés.

Elevage en cuve bois (tronconnique) et en cuve béton.

Le Côtes du Rhône du domaine provient exclusivement de parcelles qui sont classées "Cotes du Rhone Villages". Année après année, la qualité des Deux Albions n'est jamais très loin du Gigondas classique. Ces deux vins sont vinifiés de manière identique: vendange entière, cépages co-fermentés. Cela leur donne du charme et de la complexité. Nos dégustations récentes de vieux millésimes de Deux Albions (1999, 2000 et 2004 notamment) ont confirmé si besoin était le très bon potentiel de garde de ce vin. Le 1999 a même un faux-air de Cornas !

Elevé essentiellement en cuve, il n'a pas d'autre objectif que d'exprimer simplement son terroir et son fruit. Prenez-le comme tel, comme un vin qui peut être bu jeune ou vieux, à votre convenance..

Sous-bois, pain d'épice, bacon, garrigue, lavande.