

Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape"

AOP Châteauneuf-du-Pape - rouge - 2020

"50 % Grenache - 30 % Mourvèdre - 15 % Syrah - 5 % Cinsault.

Origines : La Crau, Valori et Christia.

Vendange entière.

Elevage de 24 mois en fûts de deux à cinq vins.

Arômes de garrigue, d'olives noires, de cerise à l'alcool.

Mise en bouteille sans filtration.

Comme toujours nous proposons en Châteauneuf-du-Pape un millésime qui est plus vieux d'une année parce que nous menons un élevage de 24 mois.

Le 2020 est un grand classique de Châteauneuf : un bel équilibre, des tannins doux et des arômes de fruits secs, de pain d'épices. La structure n'est pas constituée d'une très grosse armature qui est tout à fait inutile dans les vins de Châteauneuf. à Châteauneuf c'est l'expression qui compte : le reste n'est que littérature.

Le millésime 2020 fut une année assez chaude mais le rendu final est très différent des 2019. Moins concentrés que les 2019, les 2020 y

ont gagné en fruit et Chateaneuf ne fait pas exception."