



**SAINT COSME**

2013

**COTES-DU-RHONE**

APPELLATION COTES-DU-RHONE PROTÉGÉE

ELEVE ET MIS EN BOUTEILLE PAR SARL LOUIS ET CHERRY BARRUOL, SAINT-COSME A GIGONDAS  
C.13% BY VOL. WHITE RHONE WINE - PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULFITES NET CONTENT 750



## **Saint Cosme - "Côtes du Rhône"**

### **AOP Côtes du Rhône - blanc - 2013**

20% Roussanne (graviers filtrants et argiles rouges)

30% Viognier (argiles calcaires)

20% Marsanne (sables calcaires)

25% Picpoul de Pinet (sables calcaires)

5% Clairette (calcaires)

Fermentation en petits fûts et élevage sur lies.

Enfin nous aurons eu deux millésimes frais l'un après l'autre : 2012 et 2013. C'est tellement agréable de voir ses raisins mûrir lentement. On a le temps de se préparer correctement. On a le temps d'observer, de mesurer ce qui va être le plus approprié. Le temps est une chose incompressible : c'est donc un luxe d'en avoir. Le Côtes du Rhône blanc fera moins de 13° d'alcool, nous avons pourtant ramassé des raisins bien murs dans la deuxième moitié de septembre. C'est idéal et malheureusement inhabituel dans notre climat méditerranéen. Le Picpoul a été encore meilleur que d'habitude dans ce millésime et sa parenté avec le noble sauvignon est apparue d'une manière évidente et amusante. Vous pourrez donc déguster cette année un blanc plein de fraîcheur et de minéralité. Les arômes sont expressifs mais marqués par la finesse. Il est sudiste mais aérien. Parfois la nature nous offre l'idéal. Il faut bien en profiter car ce n'est pas toujours le cas ! Bonne dégustation.

Mangue, papaye, guimauve, buis.