



DOMAINE

Château de Saint Cosme Gigondas 2007

Rött vin från Rhône-dalen, Appellation Côtes du Rhône Contrôlée, Frankrike

Området Rhône-dalen är ett av Frankrikes förnämsta områden med en enormt stor spännvidd: från södra Rhône's mjuka insmickrande viner till norra delens kraftiga, charkuteridoftande, nästan kol-svarta viner. I Rhône odlas flera druvor, i norr är syrah mest känd, medan grenache är den främsta kvalitetsdruvan i söder. Vinerna från Rhône ger överlag mycket smak och kvalitet för pengarna, även om priset ibland kan närma sig 500-kronorsstreck.

Producenten Saint Cosme är en av de ledande kvalitetsproducenterna i södra Rhône, med bas i den lilla byn Gigondas. Anorna för familjen Barroul går ända tillbaka till 1570 och nuvarande ägaren och vinmakaren Louis är fjortonde generationen Barroul på gården. Förutom att producera viner från egna vingårdar i och kring Gigondas, är man även s.k. negociant. Därigenom har man tillgång till några av de bästa vinerna från hela Rhône-dalen. Dessa viner är producerade tillsammans med odlarna och i samråd med Saint Cosme.

Vinet Saint Cosme Gigondas består av 67% grenache, 20% syrah, 12% mourvèdre och 1% cinsault från området Gard. Saint Cosme förfogar över 15 hektar vingårdar i Gigondas och medelåldern på stockarna är 60 år, vilket medför att skördeuttaget är så pass lågt som 27 hektoliter per hektar. Den varma och torra växtsäsongen 2007 gör årgången till en utav de allra bästa på många år. Avstjälkning, jäsnings- och macererings- i 15 dagar med daglig remontage och pigeage. Vinet är lagrat i tolv månader; 70 % i 1 till 4 år gamla fat - 15 % i stora ekliggare - 15% i cementtankar. Ingen filtrering eller klarning görs innan buteljering för att erhålla maximalt med smakrikedom och aromer i vinet.

Karaktär Klar mörk röd färg. Stor, örtig och pepprig doft med inslag av mörka bär, fikon och körsbär. Relativt fylligt och smakrikt vin med inslag av peppar och örter. Den friska fruktsyran i viner ger balans och borgar för potential till lagring.

Serveras vid 18°C. Passar utmärkt till en mustig köttgryta eller örtkryddad lammytterfilé med rostade rotsaker.

Lagring Vinet är gott att dricka nu men kan lagras ytterligare ett par år.