



00104540

Chateau de Saint Cosme Gigondas

750 ml 12 /c

Procedencia: AOP Gigondas, Rhône Sur - Francia.

Varietades: Grenache 70%, Mourvèdre 15%, Syrah 14% y 1% Cinsault.

Crianza: 12 meses, en roble francés (20% en barricas nuevas, 50% en barricas de 1 a 4 usos y 30% en depósitos de hormigón).

Nariz: Aromática, fresca, violeta y regaliz en conjunto con toques especiados como la pimienta negra.

Boca: Voluptuosa entrada. Recorre con vivacidad, exquisita textura, gran intensidad y sabrosa mineralidad. Final memorable y largo.

Maridajes opcionales entre otros: El conejo, la ternera, la codorniz, el cordero, los cortes de res con grasa y los quesos maduros.

94 Pts, 2018 - Robert Parker