



00104609

## Saint Cosme Chateauneuf-du-Pape

750 ml 12 /c

Procedencia: AOP Chateauneuf-du-Pape, Rhône Sur - Francia.

Variedades: Grenache 50%, Mourvèdre 25%, Syrah 15%, 7% Cinsault y 3% Clairette.

Crianza: 24 meses, en roble francés (en barricas de 2 a 4 uso).

Nariz: Fusiona un interesante abanico aromático, entre lo que destaca; pan de jengibre, hierbas secas, trufa, pasta de aceitunas, alquitrán y violeta.

Boca: penetrante en su entrada. Despliega frescura y buen nervio. La fruta bien balanceada con notas minerales y especiadas. Intensidad, complejidad y profundidad, esperan en cada sorbo. Marcado final.

Maridajes opcionales entre otros: Demanda platos de sabores contundentes. Carnes rojas con grasa, el cordero, la caza y los quesos maduros.

94-96 Pts, 2016 - Robert Parker