



Présentation

Kosmos est un hommage aux deux astres cosmiques les plus emblématiques en viticulture biologique, le Soleil et la Lune. Ces deux astres s'assemblent pour représenter le symbole de l'infini du Kosmos, 888.



Vinification & élevage

L'assemblage est composé exclusivement de raisins issus de vignobles biologiques où l'action mécanique est limitée au maximum.

L'effeuillage a lieu avant la vendange et les raisins sont cueillis à parfaite maturité pour extraire le potentiel maximum de chaque cépage. Les raisins sont méticuleusement triés lors de la vendange et à l'arrivée au chais.

Les raisins sont égrappés et pressés avant d'être mis en cuve. Chaque cépage est vinifié séparément, les températures sont contrôlées avec précision pour apporter le maximum d'arômes. Nous pratiquons une macération douce pour extraire le maximum du fruit et préserver les spécificités de chaque cépage. Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est vieilli en barrique durant quinze mois.



Notes de dégustation

La robe est d'une belle densité.

Le nez révèle une élégante complexité : garrigue, griotte, cacao, épices douces. Des notes de réglisse, de laurier, de menthol et de vanille

La bouche est ample, ronde, chaleureuse, gourmande, bâtie sur des tanins très affinés, aimables et veloutés, avec une belle fraîcheur en soutien.

Servir à 18°C avec des viandes grillées ou une volaille



Encépagement

Grenache, Syrah, Mourvèdre

