



Producteur : Cosse-Maisonnette

Couleur : Rouge

Appellation : Sud-Ouest

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Géologie du sol : Plateau argilo-calcaire

Encépagement : Malbec (100%)

Âge moyen des vignes : 30 ans

Vinification : Les raisins sont égrappés et non foulés.

Vinification traditionnelle en cuve de béton pendant 2 à 3 semaines.

Élevage : Cuve de béton et futs de chêne pendant environ 15 mois. Ce vin n'a subi ni collage ni filtrage.

Aspect visuel : Pourpre sombre.

Aspect gustatif : Belle puissance tout en harmonie, sans lourdeur, la finale est ronde, délicate et profonde,

Aspect olfactif : Développe des notes fumées, de cuir et de fruits noirs.

Accord vin et mets : Barbecue, Boeuf, Canard, Cassoulet, Gibiers.

Conservation : 8 à 15 ans

Le domaine :

C'est en 1999 que Catherine Maisonnette et Matthieu Cosse s'installent sur les coteaux de Lacapelle-Cabanac, le long du Lot. Leur but : élaborer à partir d'un grand cépage, le malbec, sur un grand terroir, Cahors, des vins empreints de finesse et d'élégance, à la fois structurés, profonds et digestes.

Méticuleux et passionnés, ils travaillent avec respect de la biodiversité et de l'intégrité des sols. Le vin se fait surtout à la vigne dont le travail est assuré en biodynamie depuis les débuts.