



Producteur : Cosse-Maisonneuve

Couleur : Rouge

Appellation : Cahors

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Mathieu Cosse / Catherine Maisonneuve

Géologie du sol : galets de quartz et argiles drainantes de Deux et troisième terrasse

Superficie : 3 ha

Encépagement : Malbec (90%), Merlot (7%) et Tannat (3%)

Âge moyen des vignes : 25

Vinification : En cuverie inox avec contrôle des températures / Remontages / Cuvaisons 3 semaines environ

Élevage : 14 mois en barriques de 1 et 2 vins

Le domaine :

C'est en 1999 que Catherine Maisonneuve 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. Meticuleux 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.

Revue de presse :