



Producteur : Cosse-Maisonneuve

SAQ (CCNP) : 14047336

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 99.75 \$

Appellation : Cahors

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Mathieu Cosse et Catherine Maisonneuve

Encépagement : Malbec (100%)

Âge moyen des vignes : 10 ans.

Aspect gustatif : Un vin dual, à la fois extrêmement soyeux et d'une puissance incroyable, avec une concentration remarquable qui n'a pourtant rien d'excessif en jouant avant tout sur la finesse. Une pureté de fruit exceptionnelle (mûre, myrtille, réglisse) et un potentiel de garde presque sans limites!

Conservation : Vin de garde.

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.

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.

Revue de presse :

La Revue du vin de France, Guide vert 2022, Sep 2021

Coup de cœur

Des massales de malbec posées sur une poche d'argile construisent la sensualité puissante de cette cuvée gorgée de sève, à la puissance fondue dans une masse en expansion. Le tanin superbe, intelligent, bordant, serré, élégant, donne à cette cuvée haut perchée toute la dynamique souhaitée. Grande cuvée de garde, elle possède tous les atouts des meilleurs rouges du moment.

La Revue de vin de France, Guide vert 2021, Sep 2020

Coup de cœur

La sensualité est à son paroxysme. Puissance intense et gourmande sur une bouche presque saline aux touches de graphite et au tanin granuleux, presque sablé, frais et mentholée. Grande bouteille de garde.