



Producteur : Cosse-Maisonneuve

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 25.50 \$

Appellation : Cahors

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Matthieu Cosse & Catherine
Maisonneuve

Géologie du sol : Argilo calcaire de plateau

Encépagement : Malbec (100%)

Vinification : Raisins agronomiquement très suivi, vinification
en petites cuves béton sur levures indigènes

Élevage : Cuves béton

Aspect gustatif : Belle acidité aromatique sur des raisins
parfaitement mûrs

Conservation : Prêt à boire ou à conserver en cave quelques
années

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.