



**Producteur :** Cosse-Maisonneuve

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Vin de France

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

**Nom du propriétaire :** Mathieu Cosse & Catherine  
Maisonneuve

**Géologie du sol :** Calcaires kimméridgien jurassique  
secondaire

**Encépagement :** Chardonnay (50%) et Ugni Blanc (50%)

**Âge moyen des vignes :** 10 ans

**Vinification :** Raisins récoltés à la parfaite maturité,  
pressurage direct et vinification en jarres de grès sur levures  
indigènes

**Élevage :** Jarres de grès pour préserver la pureté et la  
precision

**Aspect gustatif :** Très complet et précis, final sur les fruits  
blancs et l'ananas rôti

**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.