



Producteur : Cosse-Maisonneuve

SAQ (CCNP) : 15360771

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 21.90 \$

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.