



Producteur : Cosse-Maisonnette

Couleur : Rouge

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 26.35 \$

Appellation : Cahors

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Géologie du sol : Plateau argilo-calcaire

Âge moyen des vignes : 30 ans

Vinification : Les raisins sont égrappés et non foulés.

Vinification traditionnelle en cuve de béton pendant 2 à 3 semaines.

Élevage : Cuve de béton et futs de chêne pendant environ 15 mois. Ce vin n'a subi ni collage ni filtrage.

Accord vin et mets : Barbecue, Boeuf, Canard, Cassoulet, Gibiers.

Le domaine :

C'est en 1999 que Catherine Maisonnette et Matthieu Cousse 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.