VIN DE FRANCE BLANC LES BERAUDIES

2025 · Blanc · France / Sud-Ouest



Producteur : Cosse-Maisonneuve
SAQ (CCNP) : 15360771
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 21.15 $

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 : Ugni Blanc (50%) et Chardonnay (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

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 :

Patrick Désy, Méchants Raisins / Journal de Montréal, Jul 2025

Connu pour ses magnifiques vins rouges, le couple Cosse-Maisonneuve nous offre ici un blanc aussi surprenant que succulent. L'assemblage de chardonnay et d'ugni blanc fait résonner le terroir avec son nez complexe et singulier de fleurs des champs, de fruits à noyau, d'herbes fraîches et d'une touche empyreumatique. En bouche, le vin offre une matière finement texturée, une acidité vive et une salinité qui appellent la table. Un vin libre et vivant, parfait pour accompagner des fromages de chèvre, des légumes grillés, ou servi seul à l'apéro.

https://www.journaldemontreal.com/2025/07/19/cinq-vins-abordables-pour-les-vacances-de-la-construction

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jun 2025

Un vin qui s'apprécie davantage autour d'un plat
Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse travaillent 5 hectares de vignes en bio. J’aime bien leurs vins rouges, toujours produits avec un grand équilibre entre structure et finesse. Je n’ai jamais goûté leurs blancs, mais les blancs du sud sont souvent utiles dans un cellier puisqu’ils servent à accompagner plusieurs plats. Cette cuvée est un assemblage de chardonnay et d’ugni blanc.

https://buttondown.com/vincentsulfite/archive/quest-ce-quon-boit-5-juin-publique/