SOLIS 2018 ROUGE

COSSE MAISONNEUVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Accords mets et vins

Ce joli Cahors s'accordera à merveille avec un généreux magret de canard, des rognons de veau poêlés ou même un filet de rouget.

Détails

Effervescent : oui Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : non Bio : non

Contenance: 0,75 L
Cépages: Malbec
Région: Sud-Ouest
Packaging: carton de 6
Appellation: AOP Cahors
Couleur: Rouge

Millesime: 2018

Domaine: Cosse Maisonneuve

Dégustation

Robe: Rouge grnat

Nez : Belle intensité aromatique, sur la cerise noire, le cassis, la prune

ainsique que le poivre noir

Bouche: Frais, tanins fins, sans astringence, fruité et croquant

Température de service : 14° à 16°

Caractéristiques

Terroir : Argile rouge et grave

Cépage: Malbec 85%, Merlot 12%, Tannat 3%

Vendange : Manuelles Viticulture : Traditionnelle

Vinification: Raisins entiers, remontages, cuvaison de trois semaines à un mois

Elevage: 12 mois en cuve ciment

HISTOIRE DU DOMAINE

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve implantés depuis 1999 dans le vignoble de Cahors situé à Prayssac et Lacapelle Cabanac. Le domaine est réparti sur 18 ha entre 3ème et 2ème terrasse de plateaux sur des sols sidérolithiques, calcaires, et argilo-graveleux. Grâce à la biodynamie, Matthieu cultive la vigne en assurant une harmonie totale entre le végétal et le sol. Justesse et fraîcheur sont les maîtres mots de ses vins.

