

CARMENET 2017 ROUGE

COSSE MAISONNEUVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Non filtré, non collé, ce monocépage est d'une fraîcheur hors norme, élégant et structuré, à l'image du Domaine.

- Cabernet franc 100%

Accords mets et vins

Détails

Domaine : Cosse Maisonneuve

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2017

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biologique

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet Franc

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Cahors

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Vendanges éraflées, vinifications en cuve béton avec contrôle des températures et pigeages manuels, mise en bouteille sans collage ni filtration

Elevage : En barrique d'un et plusieurs vins

Dégustation

Robe : Rouge intense

Bouche : Frais, élégant

Garde : 20 ans

Température de service : 16° à 18°

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.

