

LE PETIT SID 2016 ROUGE

COSSE MAISONNEUVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce cahors est rond, fruité, complexe, tout en gardant une belle fraîcheur et des tanins fins, il est accessible pour tous.

- Malbec 100%

Accords mets et vins

Ce cahors s'assortira avec toute sorte de plats, de la piperade au chorizo au cassoulet en passant par une bcarbonnade de boeuf ou encore un chili con carne.

Détails

Domaine : Cosse Maisonneuve

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2016

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biologique

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Malbec

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Cahors

Caractéristiques

Terroir : Sidérolithique et argilo-graveleux

Cépage : Malbec 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Egrappage, pas de foulage, fermentation en levures indigènes en cuve inox avec contrôle des températures, macération de trois semaines avec remontage et fermentation malolactique

Elevage : 20 mois sur lies en fûts de chêne de 2 vins, mis en bouteille sans collage ni filtration

Dégustation

Robe : Rouge rubis

Nez : Fin, complexe, sur la groseille avec des notes de tabac et de poivre

Bouche : Frais, fruité, tanins fins et onctueux, tendu et persistant en bouche

Garde : 10 ans

Température de service : 16°

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.

