

# 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

**Domaine** : Cosse Maisonneuve

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : Oui

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Primeur** : Non

**Bio** : Non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Malbec

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Cahors

## 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

## 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°

## 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.

