

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.

