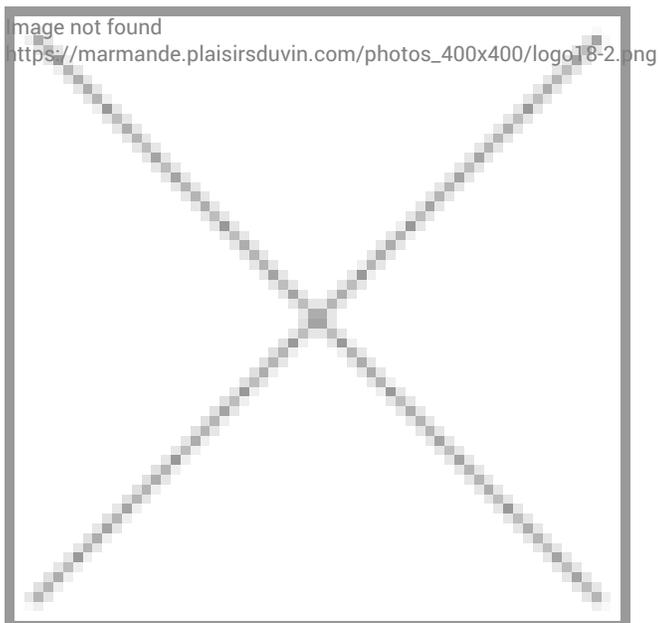

COSSE MAISONNEUVE



Accords mets et vins

Ce rouge se dégustera idéalement avec des viandes, principalement avec du bœuf, mais aussi avec du canard, de l'agneau et même avec certains fromages.

Détails

Millesime : 2016
Degrès : 14 %
Viticulture : Biologique
Primeur : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Domaine : Cosse Maisonneuve
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Appellation : AOP Cahors
Bio : oui

Caractéristiques

Cépage : 100% Malbec
Viticulture : Biologique

Dégustation

Robe : Foncée, dense
Nez : Parfums de sous bois, notes de fruits noirs et d'épices
Bouche : Complexe, sur les arômes de fruits noirs
Garde : 10 à 15 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.

