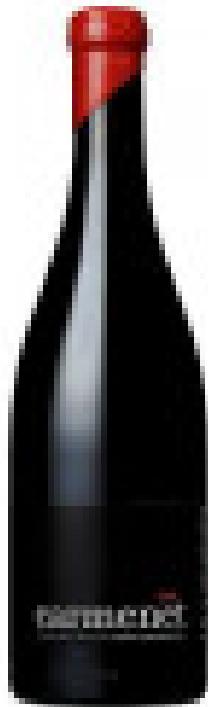


Domaine Cosse-Maisonneuve "Carmenet" rouge 2016



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2016

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Carmenet

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Nouvelle cuvée 100% cabernet franc du domaine, née en 2016. Un vrai cabernet franc d'une superbe fraîcheur, dans le plus pur style du domaine : élégant et structuré. Ses auteurs lui prédisent un avenir exceptionnel dans les 10 prochaines années, soit jusqu'en 2026 ! Redégustation en 2021 : il commence à être parfaitement fondu, superbe ! Le vigneron est jaloux que nous en ayons encore :-)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COSSE MAISONNEUVE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cosse-Maisonneuve
"Carmenet" rouge 2016

Commentaire du vigneron : *Le cabernet franc, membre de la famille des carmenets dont il est l'enfant le plus sauvage, se distingue par sa finesse légendaire. Les vignes, non cultivées avec une souveraine fainéantise, profitent d'une flore indigène à la diversité extraordinaire, peuplée d'une faune tout aussi variée. En remerciement, l'ensemble nous*

offre sur un plateau (calcaire) une qualité de raisin d'une homogénéité et d'un équilibre ma foi, fort intéressant à élérer... Non filtré, non collé.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Cabernet franc

Âge des vignes : entre 25 et 30 ans.

Terroir : Plateau argilo-calcaire (mais surtout calcaire) des Coteaux du Quercy.

Vinification :

Vendange éraflée, non foulée.

Les vinifications s'effectuent en cuves béton avec un contrôle des températures.

Pigeages manuels.

Élevage :

En barriques d'un et plusieurs vins, mise en bouteilles sans collage ni filtration.