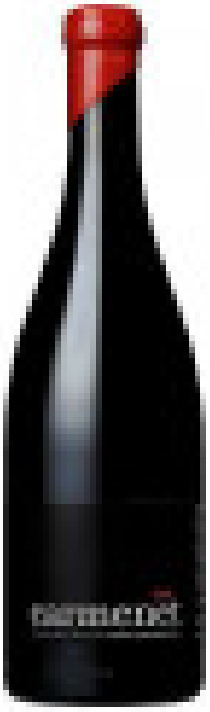
Domaine Cosse-Maisonneuve "Carmenet" rouge 2016



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 élever... 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.