

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Les Laquets" rouge 2015



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE
Millésime: 2015
Appellation: Cahors
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Laquets
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

17/20 RVF. La cuvée qui a fait la réputation du domaine, dans le magnifique millésime 2015. Aucun autre domaine de Cahors n'obtient plus que les 2*/3 octroyées à Cosse-Maisonneuve par le Guide RVF des meilleurs Vins de France 2018...

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COSSE MAISONNEUVE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Les Laquets" rouge 2015

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 17/20. *Les Laquets 2015, dense et serré, est*

empreint d'une grande salinité.

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. Apogée 2020-2028.

La Revue du Vin de France (n°623, juillet-aout 2018) : *Le nez envoûtant d'épices et de bâton de réglisse charme. Ce vin de grande précision exprime d'intenses notes de fruits dans une structure tannique intense et soyeuse. Les notes de cassis et de myrthe s'ouvrent dans une longueur intense.*

La Revue du vin de France (n°618, février 2018) : *Riche élégante, veloutée, la cuvée Les Laquets est un pur malbec de Cahors. Copropriétaire avec Matthieu Cosse Maisonneuve à Lacapelle-Cabanac dans le Lot, Catherine Maisonneuve livre ses conseils pour le déguster :*

- *Quels conseils Donneriez vous pour apprécier Les Laquets ? : Evacuez l'image d'un vin intouchable avant 15 ans d'âge. Même si son potentiel de garde est de 50 ans, la cuvée Les Laquets est un vin sain, équilibré, aux tanins mûrs, mais sans excès et accessible dès sa prime jeunesse.*
- *Le vin doit-il être carafé ? : Ouvrir simplement la bouteille deux ou trois heures avant le service suffit. [...]*
- *A quelle température le servir ? : Comme les tanins sont mûrs, servez-le légèrement frais, à 16°C, de manière à révéler au mieux les arômes fruités, floraux et les parfums délicats.*
- *Quels mets pour sublimer ce vin ? : Evitez le fromage, il tue les arômes du vin; c'est la catastrophe! De manière classique, le mariage avec une côte de boeuf offre un excellent accord. De même, l'alliance avec un foie gras mi-cuit, relevé d'une pointe de gros sel, est magnifique car elle révèle le fruit du vin et la saveur du foie gras. Lancez-vous dans des accords étonnantes mais maîtrisés, tels ceux du chef doublement étoilé Pascal Bardet : seiches et calamars en crépinettes, algues, citron vert, supions étuvés, sucs de homard corsé. L'acidité et la puissance du vin sur le jus coraillé s'harmonisent à merveille. Mets et vins prennent de l'allonge, l'un révèle l'autre. De même, des ris de veau et truffe noire râpée au dernier moment sublimeront un millésime plus ancien avec ses arômes tertiaire de truffe et de havane.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Malbec

Superficie : 5,5 ha

Age des vignes : 40 ans

Sol : Argile rouge et sol calcaire fissuré

Rendement : 30 hl/ha

Vinification : En grappes entières avec plusieurs pigeages manuels

Elevage : Un peu moins de 2 ans en barriques neuves et de un vin

Dégustation : Un nez marqué par les fruits noirs et une bouche sur la mûre, la myrtille et la cerise noire. Une matière d'un soyeux de tannin remarquable.