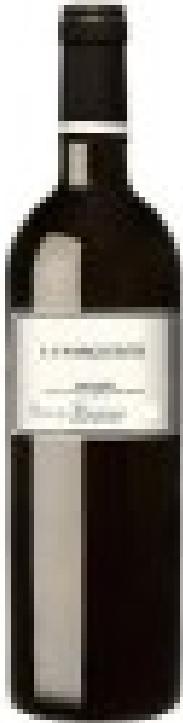


Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "La Marguerite" rouge 2016



Prix du produit :

336,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE
Millésime: 2016
Appellation: Cahors
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Marguerite
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

La plus grande cuvée du domaine Cosse-Maisonneuve en cépage malbec, même si la "petite" nouvelle, Sidérolithe, 100% cabernet franc, va sans doute lui faire un peu d'ombre à l'avenir ! **18/20 RVF et coup de coeur**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "La Marguerite" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : **Coup de cœur 18/20.** *Une parcelle de 2,5 hectares, entourée de forêt, un sol d'argile rougis par le fer : Marguerite séduit dès le départ et sur la longueur, pourtant, la cuvée n'est pas que charmante. Elle possède la profondeur des plus grands terroirs et pose un jus franc, précis, dynamique, énergique, ciselé par un tannin enveloppant et une pression minérale qui revient en finale avec panache.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20. *Un vin concentré, doté d'une belle texture, soignée, grande garde prévisible. Depuis quelques années cette cuvée est devenue une des références de l'appellation.* Fourchette d'apogée : 2020-2028.

Accords mets et vins : perdrix, confit de canard ou d'oie, faisan, cassoulet, chevreuil.

Attention : vin de garde encore très jeune en 2019, nous vous conseillons d'attendre quelques années supplémentaires avant de l'ouvrir.

Fiche technique rédigée par le domaine :

La Marguerite est une micro cuvée parcellaire qui n'est produite que depuis 2011 à hauteur de 2000 bouteilles seulement.

Cépage : 100% Malbec

Age des vignes : 10 ans

Un vin dual, à la fois extrêmement soyeux et d'une puissance incroyable, avec une concentration remarquable qui n'a pourtant rien d'excessif en jouant avant tout sur la finesse. Une pureté de fruit exceptionnelle (mûre, myrtille, réglisse) et un potentiel de garde presque sans limites !