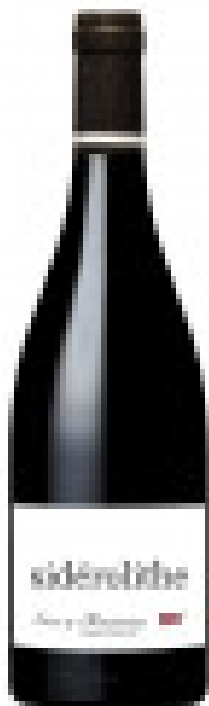


Domaine Cosse-Maison neuve "Sidérolithe" (100% CF) rouge 2017



Prix du produit :

384,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2017

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Sidérolithe

RVF: 15/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

Un nouvelle cuvée rarissime, sans appellation, issue d'argiles sidérolithiques. "*Une Bombe de cabernet franc !*" selon Matthieu Cosse... qui ne revient toujours pas des réactions enflammées des dégustateurs - dont votre serviteur - lorsqu'ils dégustent cette nouvelle cuvée pour la première fois. Une révélation veloutée !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maison neuve "Siderolithe" (100% Cab. Frc) rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15/20. *Une matière mûre sans que le degré ne crève des plafonds; l'acidité juteuse du vin intensifie le plaisir de la dégustation.*

Un vin rouge à la fois extrêmement soyeux et minéral, qui durera au moins 10 ans, mais déjà délicieux en 2019 (le sol ferreux lui donne une délicatesse impressionnante pour une cuvée de prestige de cabernet franc née sous ces latitudes !).

Fiche technique inspirée des commentaires oraux du vigneron :

Sidérolithe est une nouvelle micro-cuvée parcellaire née en 2017. La parcelle est située sur des argiles sidérolithiques, à fort contenu ferreux, qui donnent un velouté inégalable au cabernet franc. Sidérolithe est la soeur de l'autre cuvée issue du cépage cabernet franc, Carmenet, née en 2016 et issue du terroir calcaire si caractéristique de Cahors.

Cépage : 100% Cabernet franc tenu en biodynamie

Sol : Argile rouge sidérolitique (très riche en fer), source magique du velouté des vins.

Elevage : 20 mois en barriques de 2 vins.