

Domaine Cosse-Maisonnewe Cahors "Les Laquets" rouge 2004 MAGNUM



Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2004

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Laquets

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020, pour amateurs de très vieux Malbecs, magnifiquement adoucis par le temps.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonnewe Cahors "Les Laquets" rouge 2004 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2008 : 18/20.

Guide Bettane+Desseauve 2008 : 16/20. *Le vin tient ses promesses, magistralement constitué, commençant à truffer noblement. Ouvrez-le deux heures à l'avance.*

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 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 fois gras. Lancez-vous dans des accords étonnants 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.