

# Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "La Marguerite" rouge 2018



**Prix du produit :**

**450,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2018

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Marguerite

RVF: 97/100

Cépage dominant: malbec

Alcool (%/vol.): 15

## Description brève du produit :

**97/100** RVF. 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 ! Le millésime 2018 est un millésime d'anthologie à Cahors.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "La Marguerite" rouge 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 : Coup de cœur 96/100.** Des massales de malbec posées sur une poche d'argile, construisent la sensualité puissante de cette cuvée gorgée de sève, à la puissance fondu dans une masse en expansion. Le tanin superbe, intelligent, bordant, serré, élégant, donne à cette cuvée haut perchée toute la dynamique souhaitée. Grande cuvée de garde, elle possède tous les atouts des meilleurs rouges du moment.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 : Coup de cœur 97/100.** La sensualité est à son paroxysme. Puissance intense et gourmande sur une bouche presque saline aux touches de graphite et au tanin granuleux, presque sablé, frais et mentholé. Grande bouteille de garde.

**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 !