

Domaine Cosse-Maisonnette Cahors "Le Combal" rouge 2018



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2018

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Combal

RVF: 93/100

Cépage dominant: malbec

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

93/100 RVF : *Un malbec gorgé de sève sur un fruit lumineux et un tanin profond et fin.*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonnette Cahors "Le Combal" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 93/100. *Pur produit des troisièmes terrasses du Lot, voici un malbec gorgé de sève sur un fruit lumineux et un tanin profond et fin. Le fruit est radieux et lumineux, signature de Cosse Maisonnette, mais patience, il n'est pas*

encore prêt.

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE VIGNOBLE :

Surface : 3 ha

Age moyen : >30 ans

Sol : troisièmes terrasses argilo-graveleuses et siliceuses.

ENCEPAGEMENT : 100 % Malbec

CULTURE :

Culture biologique

Rendement : 45 hl/ha environ

Vendange vertes en juillet si besoin

VINIFICATION :

En cuverie inox avec contrôle des températures.

Remontages

Cuvaïsons 15 jours à 3 semaines environ.

ELEVAGE : 12 mois en barriques de 1 et 2 vins. Non filtré non collé.