

Domaine Cosse-Maisonneuve 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-Maisonneuve 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 Maisonneuve, 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.

ENCÉPAGEMENT : 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

Cuvaisons 15 jours à 3 semaines environ.

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