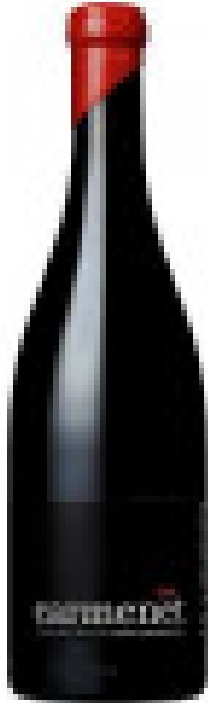


Domaine Cosse-Maisonneuve "Carmenet" rouge 2018



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Carmenet

RVF: 96/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

96/100 RVF. Nouvelle cuvée 100% cabernet franc du domaine, née en 2016. Un vrai cabernet franc d'une superbe fraîcheur, dans le plus pur style du domaine : élégant et structuré. Il commence à être bien ouvert en 2022 pour une dégustation magnifique... et tiendra jusqu'en 2028 sans souci dans une bonne cave !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonneuve "Carmenet" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020): **96/100**. *La construction du fruit est*

intense et nette et le jus de cerise domine une matière fondue dans un délié net. Puis le vin se resserre, s'intensifie et se décale sur l'élégance d'un tanin lustré et rassemblé comme un étalon de dressage au petit galop.

Commentaire du vigneron : *Le cabernet franc, membre de la famille des carmenets dont il est l'enfant le plus sauvage, se distingue par sa finesse légendaire.*

Les vignes, non cultivées avec une souveraine fainéantise, profitent d'une flore indigène à la diversité extraordinaire, peuplée d'une faune tout aussi variée. En remerciement, l'ensemble nous offre sur un plateau (calcaire) une qualité de raisin d'une homogénéité et d'un équilibre ma foi, fort intéressant à élever... Non filtré, non collé.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Cabernet franc

Âge des vignes : entre 25 et 30 ans.

Terroir :

Plateau argilo-calcaire des Coteaux du Quercy.

Vinification :

Vendange éraflée, non foulée.

Les vinifications s'effectuent en cuves béton avec un contrôle des températures.

Pigeages manuels.

Élevage :

En barriques d'un et plusieurs vins, mise en bouteilles sans collage, ni filtration