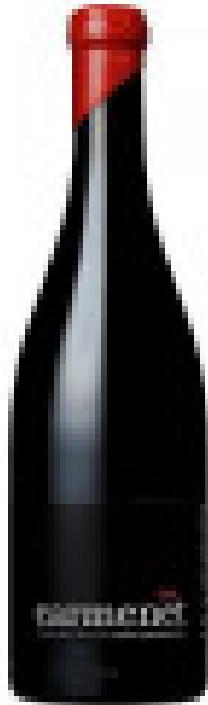


# Domaine Cosse-Maisonneuve "Carmenet" rouge 2018



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 CUVEES 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 fondu 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 élérer... 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