Domaine Cosse-Maisonneuve "Sidérolithe" (100% CF) rouge 2019

Prix du produit :

384,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE
Millésime: 2019
Appellation: Vin de France (Sud Ouest)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Sidérolithe
RVF: 94/100
Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

94/100 RVF. Un nouvelle cuvée rarissime, sans appellation, issue d'argiles sidérolithiques. "*Une Bombe de cabernet franc !*" selon Matthieu Cosse... qui ne revient toujours pas des réactions enflammées des dégustateurs - dont votre serviteur - lorsqu'ils dégustent cette nouvelle cuvée pour la première fois. Une révélation veloutée !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Cosse-Maisonneuve "Sidérolithe" (100% CB) rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 94/100. *Le travail du cabernet*

franc trouve son punctum dans Sidérolithe 2019 qui, après aération, pose un ensemble athlétique et racé ; dans son tanin minéral, les calcaires se dévoilent.

Fiche technique inspirée des commentaires oraux du vigneron :

Sidérolithe est une nouvelle micro-cuvée parcellaire née en 2017. La parcelle est située sur des argiles sidérolithiques, à fort contenu ferreux, qui donnent un velouté inégalable au cabernet franc. Sidérolithe est la sœur de l'autre cuvée issue du cépage cabernet franc, Carmenet, née en 2016 et issue du terroir calcaire si caractéristique de Cahors.

Cépage : 100% Cabernet franc tenu en biodynamie

Sol : Argile rouge sidérolitique (très riche en fer), source magique du velouté des vins.

Elevage : 20 mois en barriques de 2 vins.