

Domaine Cosse-Maisonnette Cahors "Le Combal" rouge 2019



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNETTE

Millésime: 2019

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Combal

RVF: 92/100

Cépage dominant: malbec

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

92/100 RVF : *Un malbec gorgé de sève sur un fruit lumineux et un tanin profond et fin.*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonnette Cahors "Le Combal" rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **92/100**. *Pur produit des troisièmes terrasses du Lot, la cuvée pose une floralité intense et très stylée. Le bouquet persiste avant que le vin ne déploie une bouche à la chair superbement travaillée dans un toucher*

vigoureux et des courbes parfaites.

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

Cuvaisons 15 jours à 3 semaines environ.

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