

# Domaine Cosse-Maisonneuve "Cheval en tête" blanc sec 2021



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2021

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Cheval en tête

Cépage dominant: ugni blanc

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

Une bouteille sans prétention, comme les vignerons qui l'ont créée (et pourtant quel talent !), à déguster sans attendre. un conseil : prévoir une seconde bouteille pas trop loin !

**Description du produit :**

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

**Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Cheval en tête" blanc sec 2021**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :** Parcelle de 1.5 ha complantée de 70% Ugni Blanc et 30% Chardonnay et Sauvignon Blanc

**Sols** : marno-calcaire et kimmeridgiens sur les plateaux du Quercy

**Age des vignes** : jeunes vignes de sélection massale (4 ans)

**Altitude** : 200 mètres

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : Pressurage lent en raisins entiers, sulfitage léger et débourbage léger, fermentation en levures indigènes, soutirage

**Elevage** : Elevage sur lies fines pendant 6 mois en petites cuves bétons et en jarres en grés.

Production ou l'interventionnisme est minimum , on s'attache à préserver le naturel d'expression avec un raisin à belle et haute maturité où l'on ne cherche pas une acidité mordante ou technique

mais plutôt un équilibre où se mêlent les beaux amers et la fraîcheur aromatique d'un raisin mûr issu de sols vivants .

**Dégustation** : Œil : Jaune, reflets verts - Nez : Fruité sur des arômes de pamplemousse légèrement miellé. Fin et frais finement fumé. - Bouche : Pleine mais .