

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Le Combal" rouge 2021



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2021

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

Description brève du produit :

92/100 RVF : *Un petit degré d'alcool, un malbec compact et frais, un fruit noir et de la myrtille, ainsi que la touche de bois qu'il faut, le séduisant Le Combal est une belle entrée en matière dans ce millésime 2021.*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Le Combal" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août. 2023) : **92/100**. *Un petit degré d'alcool, un malbec compact et frais, un fruit noir et de la myrtille, ainsi que la touche de bois qu'il faut, le*

séduisant Le Combal est une belle entrée en matière dans ce millésime 2021.

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

Cuvasions 15 jours à 3 semaines environ.

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