# Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Le Combal" rouge 2020

**Prix du produit :**

84,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE
Millésime: 2020
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** : *Le Combal laisse filtrer cette trame unique que donne le raisin. Il déroule ses tanins francs et sapides sur un fruit aux notes de réglisse.*

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Le Combal" rouge 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept. 2024) : **92/100**. *Le Combal laisse filtrer cette trame unique que donne le raisin. Il déroule ses tanins francs et sapides sur un fruit aux notes de réglisse.*

**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.