

# Domaine Cosse-Maisonnette Cahors "La Marguerite" rouge 2020



Prix du produit :

**351,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2020

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Marguerite

RVF: 97/100

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: malbec

**Description brève du produit :**

**97/100 RVF.** La plus grande cuvée du domaine Cosse-Maisonnette en cépage malbec, même si la "petite" nouvelle, Sidérolithe, 100% cabernet franc, va sans doute lui faire un peu d'ombre à l'avenir ! Garde potentielle environ 30 ans.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Cosse-Maisonnette Cahors "La Marguerite" rouge 2020**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept. 2024) : **97/100**. *L'éco-système miraculeux et les sols ferrugineux apportent à la Marguerite cette tension indispensable à une très longue garde, sans l'impact de la chaleur du millésime.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Yohan Castaing, dec. 2024) : **96/100**. *Crafted entirely from Malbec planted on red clay soils, the 2020 Marguerite wafts from the glass with delicate aromas of cedar, dark berries, spices, mulberries and flowers mingled with notes of loamy soils. Full-bodied, dense and deep, it has a rich chassis of tannins, a fleshy core of fruit, velvety tannins and a silky and refined character, concluding with a long, spicy and endless finish. Though somewhat reserved at this stage, a few years of cellaring will reveal its true potential as one of the best wines of Cahors. **DRINK DATE** 2024-2054.*

**Attention** : vin de garde encore très jeune en 2025, nous vous conseillons d'attendre quelques années supplémentaires avant de l'ouvrir.

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

La Marguerite est une micro cuvée parcellaire qui n'est produite que depuis 2011 à hauteur de 2000 bouteilles seulement.

**Cépage** : 100% Malbec

**Age des vignes** : 10 ans

Un vin dual, à la fois extrêmement soyeux et d'une puissance incroyable, avec une concentration remarquable qui n'a pourtant rien d'excessif en jouant avant tout sur la finesse. Une pureté de fruit exceptionnelle (mûre, myrtille, réglisse) et un potentiel de garde presque sans limites !