

Domaine Cosse-Maisonneuve "Cheval en tête" rouge 2024



Prix du produit :

75,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

La nouvelle cuvée ultra fruitée du domaine, issue de jeunes vignes de malbec. Une bouteille sans prétention, comme les vignerons qui l'ont créée (et pourtant quel talent !), à déguster sans attendre, et pendant l'été, pourquoi pas légèrement rafraîchie dans un seau à champagne rempli d'eau fraîche mais sans glaçons ! 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" rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Malbec de jeunes vignes de sélection massales

Sol : Plateau calcaire, calcaires lacustres de Quercy

Vinification : En levures indigènes. Extraction douce et modérée. Cuvaision courte

Elevage : Dans des jarres en grès de cinq et dix hectolitres, pendant 12 mois.

Dégustation : Un nez marqué par les fruits noirs et une bouche sur la mûre, la myrtille et la cerise noire. Une matière d'un soyeux de tannin remarquable.

Cépages : Sauvignon Blanc

Sols : Grand terroir d'argiles à silex

Age des vignes : 36 ans

Altitude : 230 mètres

Vendanges : manuelles

Vinification : Vinification et élevage en barriques, levures indigènes.

Si vous aimez les vins du domaine Cosse-Maisonneuve, vous adorerez le [Mas del Perie](#) !