

Domaine Cosse-Maisonnette "Sidérolithe" (100% CF) rouge 2020

Prix du produit :

390,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2020

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

93/100 RVF. Une nouvelle cuvée rarissime, sans appellation, issue d'argiles sidérolithiques. "*Une bombe de cabernet franc !*" selon Matthieu Cosse... qui ne revient toujours pas des réactions enflammées des dégustateurs - dont votre serviteur - lorsqu'ils dégustent cette nouvelle cuvée pour la première fois. Une révélation veloutée !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Cosse-Maisonneuve "Sidérolithe" (100% CF) rouge 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **93/100**. *Sidérolithe, extraordinaire cabernet franc vinifié en solo, à la texture très "Cosse-Maisonneuve".*

Fiche technique inspirée des commentaires oraux du vigneron :

Sidérolithe est une nouvelle micro-cuvée parcellaire née en 2017. La parcelle est située sur des argiles sidérolithiques, à fort contenu ferreux, qui donnent un velouté inégalable au cabernet franc. Sidérolithe est la sœur de l'autre cuvée issue du cépage cabernet franc, Carmenet, née en 2016 et issue du terroir calcaire si caractéristique de Cahors.

Cépage : 100% Cabernet franc tenu en **biodynamie**

Sol : Argile rouge sidérolitique (très riche en fer), source magique du velouté des vins.

Elevage : 20 mois en barriques de 2 vins.

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 Périé](#) !