

LE PETIT SID 2016 ROUGE

COSSE MAISONNEUVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce cahors est rond, fruité, complexe, tout en gardant une belle fraîcheur et des tanins fins, il est accessible pour tous.

- Malbec 100%

Accords mets et vins

Ce cahors s'assortira avec toute sorte de plats, de la piperade au chorizo au cassoulet en passant par une bcarbonnade de boeuf ou encore un chili con carne.

Détails

Primeur : non
Bio : oui
Packaging : carton de 6
Domaine : Cosse Maisonneuve
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Millesime : 2016
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Cépages : Malbec
Contenance : 0,75 L
Région : Sud-Ouest
Appellation : AOP Cahors

Dégustation

Robe : Rouge rubis
Nez : Fin, complexe, sur la groseille avec des notes de tabac et de poivre
Bouche : Frais, fruité, tanins fins et onctueux, tendu et persistant en bouche
Garde : 10 ans
Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Sidérolithique et argilo-graveleux
Cépage : Malbec 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Egrappage, pas de foulage, fermentation en levures indigènes en cuve inox avec contrôle des températures, macératon de trois semaines avec remontage et fermentation malolactique
Elevage : 20 mois sur lies en fûts de chêne de 2 vins, mis en bouteille sans collage ni filtration

HISTOIRE DU DOMAINE

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve implantés depuis 1999 dans le vignoble de Cahors situé à Prayssac et Lacapelle Cabanac. Le domaine est réparti sur 18 ha entre 3ème et 2ème terrasse de plateaux sur des sols sidérolithiques, calcaires, et argilo-graveleux. Grâce à la biodynamie, Matthieu cultive la vigne en assurant une harmonie totale entre le végétal et le sol. Justesse et fraîcheur sont les maîtres mots de ses vins.

