

# SOLIS 2018 ROUGE

COSSE MAISONNEUVE

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest



## Accords mets et vins

Ce joli Cahors s'accordera à merveille avec un généreux magret de canard, des rognons de veau poêlés ou même un filet de rouget.

## Détails

**Primeur** : non  
**Bio** : non  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : Cosse Maisonneuve  
**Couleur** : Rouge  
**Effervescent** : oui  
**Millesime** : 2018  
**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Cépages** : Malbec  
**Contenance** : 0,75 L  
**Région** : Sud-Ouest  
**Appellation** : AOP Cahors

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile rouge et grave  
**Cépage** : Malbec 85%, Merlot 12%, Tannat 3%  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Traditionnelle  
**Vinification** : Raisins entiers, remontages, cuvaision de trois semaines à un mois  
**Elevage** : 12 mois en cuve ciment

## Dégustation

**Robe** : Rouge grnat  
**Nez** : Belle intensité aromatique, sur la cerise noire, le cassis, la prune ainsique que le poivre noir  
**Bouche** : Frais, tanins fins, sans astringence, fruité et croquant  
**Température de service** : 14° à 16°

## 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.

