

CHEVAL EN TÊTE 2022 ROUGE

DOMAINE COSSE ET MAISONNEUVE



Région viticole Vin de France Vin de France

Le Cheval est un élément prépondérant au domaine Cosse et Maisonneuve, en effet le domaine en possède cinq. Le jeu de mot « Cheval en Tête » comme le cheval dans l'esprit des « vignerons » que nous sommes et le cheval en tête « de la course », comme une vraie cuvée « Number one » de compétition au super rapport qualité prix.

Accords mets et vins

Apéritif, salade de gésiers, filet mignon, viande froide rouge ou blanche, saucisse de Toulouse, Saint Nectaire

Détails

Région : Vin de France
Nom du vigneron : Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse
Appellation : Vin de France
Domaine : Domaine Cosse & Maisonneuve
Millesime : 2022
Couleur : Rouge
Contenance : 75 cl
Cépages : Malbec
Viticulture : En conversion
Degrès : 13% vol

Dégustation

Robe : Rubis, reflets pourpres
Nez : Nez complexe (un peu fermé) de violettes et de fruits rouges (groseilles, cassis), légèrement poivré
Bouche : Fraicheur aromatique du nez et une qualité de texture propre au cuvées du domaine, mais très accessible et gouleyant
Finale : Finale fraîche et florale
Garde : 7 ans
Température de service : 15°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire sur les plateaux du Quercy
Cépage : 100% Malbec
Vendange : Manuelles
Viticulture : En conversion
Vinification : Fermentation en levures indigènes, respect de l'intégrité du raisin, aucune action mécanique sur raisin, une pure infusion, extraction modérée et préservation du fruit, cuvaison de 2 semaines.
Elevage : Elevage en petites cuves bétons et en jarres en grès de 5 et 10 HLS. Mise en bouteille non collé et non filtré.

Histoire du domaine

D'une immense exigence et précurseurs dans leur vision holistique du vivant, Catherine et Matthieu ont, dès leur installation en 1999, fait le choix de planter leurs propres sélections massales, et de travailler entièrement en biodynamie leur toute première parcelle de 2,5 hectares. Depuis, le vignoble s'est agrandi, mais leur engagement n'a pas diminué. Bien au contraire. L'ensemble du domaine est travaillé selon les préceptes de la biodynamie, avec également la présence d'animaux dans les vignes (pas moins de cinq chevaux participent à la vie du domaine), une politique de rendement faible, tout est vinifié à la main et en parcelle, sans aucune action mécanique ensuite en cave : levures indigènes, fermentations lentes, extractions douces, élevage longs en barriques. À l'arrivée, des vins sur la délicatesse, équilibrés et soyeux.

