

# CHEVAL EN TÊTE 2023 BLANC

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 « vigneron » 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, terrine de poisson, daurade au fenouil, poulet roti, cabecou...

## Détails

Région : Vin de France  
Nom du vigneron : Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse  
Appellation : Vin de France  
Domaine : Domaine Cosse & Maisonneuve  
Millesime : 2023  
Couleur : Blanc  
Contenance : 75 cl  
Cépages : Sauvignon, Chardonnay, Ugni Blanc  
Viticulture : En conversion  
Degrès : 13,5% vol

## Dégustation

Robe : Jaune clair, reflets verts.  
Nez : Floral, fleurs blanches (acacia, fleurs d'oranger), notes de pêches.  
Bouche : Ronde et fraîche, sur des fruits jaunes (pêche, abricot)  
Finale : Longue sur de petits amers fins.  
Garde : 6 ans  
Température de service : 8°C

## Caractéristiques

Terroir : Marno-calcaire et kimmeridgiens sur les plateaux du Quercy  
Cépage : Complantation d'environ 70% d'Ugni Blanc et 30% de Chardonnay et de Sauvignon Blanc  
Vendange : Manuelles  
Viticulture : En conversion  
Vinification : Pressurage lent en raisins entiers, sulfitage léger et débourage léger, fermentation en levures indigènes, soutirage  
Elevage : Elevage sur lies fines pendant 6 mois en petites cuves bétons et en jarres en grés de 5 et 10 HLS. Mise en bouteille en février 2024.

## 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 parcellaire, 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.

