

# LE SID 2021 ROUGE

DOMAINE COSSE ET MAISONNEUVE



Région viticole Sud-Ouest AOP Cahors

Un grand vin sur un grand terroir qui se dévoile réellement après quelques années de bouteilles.

## Accords mets et vins

Foie gras poêlé, Côte à l'os, Magret grillé, Gigue de chevreuil aux airelles, Bethmale...

## Détails

Région : Sud-Ouest  
Nom du vigneron : Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse  
Appellation : Cahors AOP  
Domaine : Domaine Cosse & Maisonneuve  
Millesime : 2021  
Couleur : Rouge  
Contenance : 75 cl  
Cépages : Malbec  
Bio : Oui  
Viticulture : Biodynamie  
Degrès : 14,5% vol

## Caractéristiques

Terroir : Argilo-siliceux, argiles rouges riches en fer ,sidérolithiques.  
Cépage : 100% Malbec  
Vendange : Manuelles avec tris à la vigne et à l'entrée au chai  
Viticulture : Biodynamique  
Vinification : Effectuée exclusivement en cuves bétons ouvertes, extraction douce et modérée, avec de légers pigeages et arrosages. 3 semaines de cuvaison  
Elevage : 16 mois en fûts de chêne, puis le vin est remonté et assemblé dans une cuve en béton ou il séjourne plusieurs semaines avant la mise en bouteilles effectuée sans collage ni filtration.

## Dégustation

Robe : Grenat reflets pourpres, limpide.  
Nez : Frais et concentré de fruits rouges et noirs (fraises, mûres), avec des notes florales (eucalyptus et tabac blond) et d'épices (poivre).  
Bouche : Puissante, ronde et concentrée mais agréable et équilibrée et d'une facilité déconcertante. Les tanins sont fermes mais fins.  
Finale : Persistante et fraîche  
Garde : 15 ans  
Température de service : 17°C - un carafage est nécessaire.

## 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.

