

LE COMBAL 2020 ROUGE

DOMAINE COSSE ET MAISONNEUVE

Région viticole Sud-Ouest AOP Cahors

Un cahors sur le fruit avec une belle profondeur.



Détails

Nom du vigneron : Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse
Région : Sud-Ouest
Appellation : Cahors AOP
Domaine : Domaine Cosse & Maisonneuve
Millesime : 2020
Couleur : Rouge
Contenance : 75 cl
Cépages : Malbec
Bio : Non
Viticulture : Biodynamique
Degrès : 13,5% vol

Caractéristiques

Terroir : Galets de quartz et limons drainant des 2ème et 3ème terrasses
Cépage : 100% Malbec de 25 ans
Vendange : Manuelles en octobre
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures, remontage, cuvaison 3 semaines, rendements de 45 hl/ha.
Elevage : 12 mois barrique de 1 et 2 vin, non collé, non filtré

Dégustation

Garde : 12 ans
Température de service : 16°C

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.

