

# LA MARGUERITE 2020 ROUGE

DOMAINE COSSE ET MAISONNEUVE



Région viticole Sud-Ouest AOP Cahors

Une parcelle de 1.5 hectares plantée avec une sélection massale de Malbec préphylloxériques sur une boutonnière d'argile ferrugineuse.

## 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 : Oui  
Viticulture : Biodynamique  
Degrès : 14% vol

## Caractéristiques

Terroir : Boutonnière d'argile rouge ferro-manganique au sommet d'une petite colline - terroir de l'écocène  
Cépage : 100% Malbec planté à 8000 pieds/hectare.  
Vendange : Manuelles en octobre  
Viticulture : Biodynamique  
Vinification : Raisins entiers, levures indigènes, pigeages manuels, cuvaison longue  
Elevage : de 18 à 26 mois en barrique, non collé, non filtré.

## Dégustation

Garde : 30 ans et plus  
Température de service : 18°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.

