

SINGULIER 2021 ROUGE

DOMAINE COSSE ET MAISONNEUVE



Région viticole Sud-Ouest AOP Cahors

L'aboutissement de plusieurs années de travail pour cet assemblage de 2 gands terroirs cadurciens : Un joli Cahors alliant finesse, structure et fruit.

Accords mets et vins

Piperade basquaise, paella, grillades, boudin aux pommes, bécasse flambée, Tomes des Bauges...

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 : Biologique
Degrès : 13% vol

Caractéristiques

Terroir : Plateau calcaire du jurassique et éboulis de coteaux calcaires
Cépage : 100% Malbec
Vendange : Manuelles avec tri a la vigne et à l'arrivée au chai
Viticulture : Biologique
Vinification : En petites cuves béton , levures indigènes , extraction douce et modérée. 2 à 3 semaines de cuvaision,
Elevage : Effectué exclusivement en jarre de grès de 5 et 10 hl et en petits contenants béton non revêtus, sur une période de 14 mois, puis mise en masse et assemblage des différents lots dans une seule cuve béton plusieurs semaines avant la mise en bouteille, effectuée sans collage ni filtration.

Dégustation

Robe : Rubis avec des reflets pourpres.
Nez : Fin, frais et floral (violette), accompagné de fruits noirs (myrtille, mûre) et d'épices (cardamome). On devine des notes de cacao et de tabac blond.
Bouche : Elancée et fruitée sur les fruits à noyaux (prunelle, quetsche, cerise). Beau milieu de bouche sur des tanins rappelant le soyeux de la peau du raisin.
Finale : Vibrante sur des tanins fins.
Garde : 8 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.

