

ABSTÈMES

DOMAINE COSSE ET MAISONNEUVE



Région viticole Sud-Ouest AOP Cahors

Une parcelle de Gamay, pour le plaisir...

Détails

Nom du vigneron : Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Domaine : Domaine Cosse & Maisonneuve
Millesime : 2021
Couleur : Rouge
Contenance : 75 cl
Cépages : Gamay
Bio : Oui
Viticulture : Biodynamique
Degrès : 12% vol

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire de plateau
Cépage : 100% Gamay de 30 ans
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Levures indigènes, fermentation en cuve béton. Rendements de 20hl/ha.
Elevage : Barrique, non collé, non filtré

Dégustation

Garde : 8 ans et +
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.

