

SOLIS 2021 ROUGE

DOMAINE COSSE ET MAISONNEUVE



Région viticole Sud-Ouest AOP Cahors

Solis : le soleil. Les plus jeunes vignes de Malbec du domaine donnent un vin frais, fin et tendu.

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
Viticulture : Biodynamie
Degrès : 13,5% vol

Caractéristiques

Terroir : Argile rouge et graves des 2eme terrasses
Cépage : 100% Malbec
Vendange : Manuelles début octobre
Viticulture : Biodynamique
Vinification : Egrappage, pas de foulage, fermentation en levures indigènes en cuve inox avec contrôle des températures, macération de 3 semaines avec remontages, fermentation malolactique.
Elevage : 12 mois sur lies en cuve béton. Mise en bouteille sans collage et sans filtration.

Dégustation

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.

