

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "La Marguerite" rouge 2014



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2014

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Marguerite

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: malbec

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE COSSE-MAISONNEUVE

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "La Marguerite" rouge 2014

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17,5/20. *"Une parcelle idéale composée des fameuses argiles riches en fer (sidérolithique) plantée de malbecs issus de sélections massales centenaires dénichées en touraine. La Marguerite 2014 affirme profondeur, précision et minéralité, et se range parmi les très grands vins de France. Un vin d'une texture veloutée unique à Cahors.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 16,5/20. *Catherine Maisonneuve et Mathieu Cosse ont créé avec cette Marguerite l'un des plus grands et ambitieux vin de Cahors, donnant par là même un nouvel horizon à cette appellation longtemps engluée dans une médiocrité incompréhensible au regard de son énorme potentiel. Ce 2014 confirme : nez complexe, raffiné, bouche magnifique,*

superbe fruit sublimé par un élevage de grande qualité. Une référence. Fourchette d'apogée : 2019-2029

Fiche technique :

La Marguerite est une micro cuvée parcelle qui n'est produite que depuis 2011 à hauteur de 2000 bouteilles seulement

Cépage : 100% Malbec

Age des vignes : 10 ans

Un vin dual, à la fois extrêmement soyeux et d'une puissance incroyable, avec une concentration remarquable qui n'a pourtant rien d'excessif en jouant avant tout sur la finesse. Une pureté de fruit exceptionnelle (mûre, myrtille, réglisse) et un potentiel de garde presque sans limites !

Description brève du produit :

La plus grande cuvée du domaine Cosse-Maisonneuve. **17,5/20 RVF** : "*se range parmi les très grands vins de France. Un vin d'une texture veloutée unique à Cahors.*"