

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Le Combal" rouge 2016



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2016

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Combal

RVF: 92/100

Cépage dominant: malbec

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COSSE MAISONNEUVE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Le Combal" rouge 2016

La Revue du Vin de France (K. Valentin et J. Baudouin - sept. 2021) : 92/100. *Un cahors élaboré par le couple le plus talentueux de l'appellation. Le vin est prêt à boire, gourmand sur des notes d'épices et des tanins civilisés. Il faut le déguster avec une belle pièce de viande rouge.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 : 17,5/20. *Nez expressif, belle finesse de boisé. Attaque nette, bouche suave, très belle finesse, tanin élégant, belle suavité, fruité intense, charnu et frais, belle longueur fruits noirs. Apogée 2022-2026.*

Matthieu Cosse (dans un email destiné à nous présenter la cuvée) : *Beaucoup d'équilibre et de*

fraîcheur dans ce vin aux tanins mûrs, vin complet avec de la longueur, de la race et du caractère dépourvu d'agressivité aux tanins très harmonieux et enrobés.

... et dans un autre email, plus tôt dans l'année : réussite majeure (à notre sens le meilleur Combal produit à ce jour, 2018 le dépassera quand même ! Le millésime est là : Elevage 20 mois en barriques de 2 vins, vin complet racé avec de la fraîcheur, top !

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE VIGNOBLE :

Surface : 3 ha

Age moyen : >30 ans

Sol : troisièmes terrasses argilo-graveleuses et siliceuses.

ENCEPAGEMENT : 100 % Malbec

CULTURE :

Culture biologique

Rendement : 45 hl/ha environ

Vendange vertes en juillet si besoin

VINIFICATION :

En cuverie inox avec contrôle des températures.

Remontages

Cuvaisons 15 jours à 3 semaines environ.

ELEVAGE : 12 mois en barriques de 1 et 2 vins. Non filtré non collé.

Description brève du produit :

92/100 RVF. Selon le vigneron-oenologue, c'est le plus beau millésime qu'il n'ait jamais produit de cette cuvée sans prétention. Tout commentaire supplémentaire serait superflu :-)