

Domaine Cosse-Maisonneuve "Abstème" (100% gamay) rouge 2018



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Abstème

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Cosse-Maisonneuve "Abstème" (100% gamay) rouge 2018

Matthieu Cosse (dans un premier email pour nous le présenter): *"Le plus grand jamais élaboré, supérieurement fondu, suave, plein de fruit, gourmand, dense, typé, bref Gamay de grande expression. Exceptionnel vraiment !"*

Puis dans un second email, plus tard dans l'année : *"Incroyablement dense pour un gamay mais totalement rond, suave, mûr et onctueux avec de la fraîcheur et un équilibre parfait."*

Quand on sait combien le vigneron est avare de commentaires, on ne peut qu'apprécier ces adjectifs à leur juste valeur !

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE VIGNOBLE :

Surface : 2 ha

Age moyen : 50 ans

Sol : plateau argilo Calcaire des coteaux du quercy

ENCEPAGEMENT : 100 % GAMAY

CULTURE :

culture biodynamie

Rendement : 20 hl/ha environ

Vendanges manuelles triées à la vigne

VINIFICATION :

Raisin éraflés non foulés cuvaision 10 a 12 jours en moyenne .

Extraction douce et modérée, respect complet de l'intégrité du raisin, aucune action mécanique sur raisin.

Vinification en cuverie béton avec contrôle des températures et levures indigènes.

Pigeage manuel

ELEVAGE : 18 mois en cuves béton non revêtues. Non filtré non collé non levuré

Description brève du produit :

C'est le vigneron - habituellement plus technique qu'élogieux - qui en parle le mieux : *"Incroyablement dense pour un gamay mais totalement rond, suave, mûr et onctueux avec de la fraîcheur et un équilibre parfait."*