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 CUVEES 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 :

www.vigneronsdexception.com

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 cuvaison 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."