

Domaine Cosse-Maisonneuve "Sidérolithe" (100% CF) rouge 2018



Prix du produit :

384,00 €

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: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Sidérolithe

RVF: 93/100

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonneuve "Siderolithe" (100% cabernet franc) rouge 2018 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 93/100. *De vieilles vignes de cabernet franc s'imposent sur une minéralité qui révèle la trilogie parfaite des grands vins : un terroir, un raisin, un vigneron. En l'occurrence, ils sont deux à soigner les cuvées. Un nez de liqueur de fruit frais, de cerise, avec dans la profondeur de bouche un détail qui tient dans un tannin moulé dans le socle des sidérolithiques.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (novembre 2020) : 94/100. *Un cabernet franc de haute volée signe une cuvée haute couture. Son jus franc et lardé, au fruit gaillard et facile sur la violette et la myrtille délivre une structure digne d'un pomerol issu d'argiles rouges.*

Un vin rouge à la fois extrêmement soyeux et minéral, qui durera au moins 10 ans. Le sol ferreux lui donne une délicatesse impressionnante pour une cuvée de prestige de cabernet franc née sous ces latitudes !

Fiche technique inspirée des commentaires oraux du vigneron :

Sidérolithe est une nouvelle micro-cuvée parcellaire née en 2017. La parcelle est située sur des argiles sidérolithiques, à fort contenu ferreux, qui donnent un velouté inégalable au cabernet franc. Sidérolithe est la soeur de l'autre cuvée issue du cépage cabernet franc, Carmenet, née en 2016 et issue du terroir calcaire si caractéristique de Cahors.

Cépage : 100% Cabernet franc tenu en biodynamie

Sol : Argile rouge sidérolitique (très riche en fer), source magique du velouté des vins.

Elevage : 20 mois en barriques de 2 vins.

Description brève du produit :

Un nouvelle cuvée rarissime, sans appellation, issue d'argiles sidérolithiques. "*Une Bombe de cabernet franc !*" selon Matthieu Cosse... qui ne revient toujours pas des réactions enflammées des dégustateurs - dont votre serviteur - lorsqu'ils dégustent cette nouvelle cuvée pour la première fois. Une révélation veloutée !