

# CARMENET 2017 ROUGE

COSSE MAISONNEUVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Non filtré, non collé, ce monocépage est d'une fraîcheur hors norme, élégant et structuré, à l'image du Domaine.

- Cabernet franc 100%

## Accords mets et vins

### Détails

**Domaine** : Cosse Maisonneuve

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : Non

**Millesime** : 2017

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Biologique

**Primeur** : Non

**Bio** : Oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cabernet Franc

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Cahors

### Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Cabernet Franc 100%

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Vendanges éraflées, vinifications en cuve béton avec contrôle des températures et pigeages manuels, mise en bouteille sans collage ni filtration

**Elevage** : En barrique d'un et plusieurs vins

### Dégustation

**Robe** : Rouge intense

**Bouche** : Frais, élégant

**Garde** : 20 ans

**Température de service** : 16° à 18°

### HISTOIRE DU DOMAINE

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve implantés depuis 1999 dans le vignoble de Cahors situé à Prayssac et Lacapelle Cabanac. Le domaine est réparti sur 18 ha entre 3ème et 2ème terrasse de plateaux sur des sols sidérolithiques, calcaires, et argilo-graveleux. Grâce à la biodynamie, Matthieu cultive la vigne en assurant une harmonie totale entre le végétal et le sol. Justesse et fraîcheur sont les maîtres mots de ses vins.

