

**CAHORS Solis domaine Mathieu COSSE 2019 75 cl**

Le nez développe des notes fumées, de cuir et de fruits noirs. En bouche, une belle puissance tout en harmonie, sans lourdeur, la finale est ronde, dé



**Référence :** 480836

**Prix :** 14.60 €

**Descriptif :**

**CAHORS Solis domaine Mathieu COSSE 2019 75 cl**

Le domaine le Sid est dirigé par Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve deux amis d'enfance. Matthieu est agenais d'origine, oenologue de formation et vigneron cadurcien depuis 1999, est devenu un des vignerons phares de Cahors. Le domaine est situé sur les hauteurs de Cahors sur un terroir sidérolitique qui est à l'origine du nom du domaine. Ce Terroir donne des vins de Cahors minéral, riches et élégants. Les vignes sont cultivées en biodynamie.

notes de dégustation

Le nez développe des notes fumées, de cuir et de fruits noirs. En bouche, une belle puissance tout en harmonie, sans lourdeur, la finale est ronde, délicate et profonde

cépage: malbec, vignes d'une trentaine d'années, sur plateau argilo-calcaire. Après la vendange, les raisins sont égrappés et non foulés. La vinification réalisée est de manière traditionnelle s'effectue en cuve béton pendant 2 à 3 semaines. La cuvée est par la suite vieillie en fûts neufs, d'un vin et de plusieurs vins, pendant 17 mois plus ou moins en fonction des millésimes. Ce vin n'a subi ni collage ni filtrage. élevage en béton

accords :terrines de sanglier, un rôti de boeuf accompagné de cèpes, cassoulet, canard

T°S: 16 - 18°C

G:5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)