

# Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Le Combal" rouge 2016



Prix du produit :

**13,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2016

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Combal

RVF: 92/100

Cépage dominant: malbec

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Le Combal" rouge 2016**

**La Revue du Vin de France** (K. Valentin et J. Baudouin - sept. 2021) : 92/100. *Un cahors élaboré par le couple le plus talentueux de l'appellation. Le vin est prêt à boire, gourmand sur des notes d'épices et des tanins civilisés. Il faut le déguster avec une belle pièce de viande rouge.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** : 17,5/20. *Nez expressif, belle finesse de boisé. Attaque nette, bouche suave, très belle finesse, tanin élégant, belle suavité, fruité intense, charnu et frais, belle longueur fruits noirs. Apogée 2022-2026.*

**Matthieu Cosse** (dans un email destiné à nous présenter la cuvée) : *Beaucoup d'équilibre et de*

---

*fraîcheur dans ce vin aux tanins mûrs, vin complet avec de la longueur, de la race et du caractère dépourvu d'agressivité aux tanins très harmonieux et enrobés.*

*... et dans un autre email, plus tôt dans l'année : réussite majeure (à notre sens le meilleur Combal produit à ce jour, 2018 le dépassera quand même ! Le millésime est là : Elevage 20 mois en barriques de 2 vins, vin complet racé avec de la fraîcheur, top !*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**LE VIGNOBLE :**

Surface : 3 ha

Age moyen : >30 ans

Sol : troisièmes terrasses argilo-graveleuses et siliceuses.

**ENCEPAGEMENT :** 100 % Malbec

**CULTURE :**

Culture biologique

Rendement : 45 hl/ha environ

Vendange vertes en juillet si besoin

**VINIFICATION :**

En cuverie inox avec contrôle des températures.

Remontages

Cuvaisons 15 jours à 3 semaines environ.

**ELEVAGE :** 12 mois en barriques de 1 et 2 vins. Non filtré non collé.

**Description brève du produit :**

**92/100 RVF.** Selon le vigneron-oenologue, c'est le plus beau millésime qu'il n'ait jamais produit de cette cuvée sans prétention. Tout commentaire supplémentaire serait superflu :-)