

# Domaine Cosse-Maisonneuve "Cheval en tête" blanc sec 2022



Prix du produit :

**13,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Cheval en tête

Cépage dominant: ugni blanc

**Description du produit :**

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

**Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Cheval en tête" blanc sec 2022**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :** Parcelle de 1,5 ha complantée de 70% Ugni Blanc et 30% Chardonnay et Sauvignon Blanc

**Sols :** marno-calcaire et kimmeridgiens sur les plateaux du Quercy

**Age des vignes :** jeunes vignes de sélection massale (4 ans)

**Altitude :** 200 mètres

**Vendanges :** manuelles

**Vinification :** Pressurage lent en raisins entiers, sulfitage léger et débourage léger,

---

fermentation en levures indigènes, soutirage

**Elevage** : Elevage sur lies fines pendant 6 mois en petites cuves bétons et en jarres en grés.

Production ou l'interventionnisme est minimum , on s'attache à préserver le naturel d'expression avec un raisin à belle et haute maturité ou l'on ne cherche pas une acidité mordante ou technique mais plutôt un équilibre ou se mêlent les beaux amers et la fraîcheur aromatique d'un raisin mûr issu de sols vivants .

**Dégustation** : Œil : Jaune, reflets verts - Nez : Fruité sur des arômes de pamplemousse légèrement miellé. Fin et frais finement fumé. - Bouche : Pleine mais .

**Description brève du produit :**

Une bouteille sans prétention, comme les vigneron qui l'ont créée (et pourtant quel talent !), à déguster sans attendre. un conseil : prévoir une seconde bouteille pas trop loin !