

# Robuste

LE PETIT BALLON



## Cosse Maisonneuve Le Combal 2016

AOP CAHORS

BIO

## Cosse Maisonneuve Le Combal 2016

AOP CAHORS

BIO

Robuste

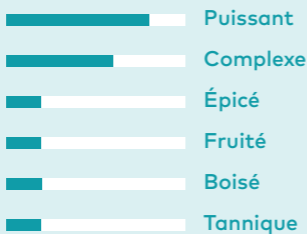


**SERVICE**

17°C

**CARAFAGE**

2h



### L'avis de Jean-Michel Deluc

#### Le grand vin délicat de Cahors.

Voici une belle surprise, mais pas une découverte pour moi. Je connaissais la qualité du Domaine Cosse Maisonneuve, mais le 2016 est une très belle réussite. Un Cahors classe, complexe, comme seule cette appellation peut nous en offrir de temps en temps. Un vin robuste, mais non dépourvu de finesse, d'élégance et de charme. Qui plus est, bio, un atout de plus. Une main de fer dans un gant de velours.

### Cosse Maisonneuve



En 1999, Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve, deux œnologues, réalisent leur désir de créer des grands vins de Cahors. Ils cultivent en biodynamie, projet essentiel, selon eux, pour l'expression du terroir sur ces terroirs cadurciens d'exception. Avec le moins d'interventions possible lors de la vinification, leurs vins sont marqués de l'approche stylistique des œnologues, ils sont fins et élégants, avec un potentiel de garde élevé.



Sud-Ouest 46700 Lacapelle-Cabanac

PRIX ABONNÉ **11,00€** PRIX CONSTATÉ ~~14,90€~~



-  **SERVICE** ~~~~~ 17°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ 2 heures
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2028
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Confit de canard pommes sarladaises

## Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Viandes rouges grillées dans sa jeunesse et en sauce avec l'âge, canard rôti, confits, cassoulet



### LÉGUMES

Fricassée de cèpes



### POISSONS

Lotte aux lardons sauce au vin rouge



### FROMAGES

Salers, Saint-Nectaire, Livarot, Fourme d'Ambert

## Détails



### CÉPAGE(S)

Malbec



### À DÉGUSTER AVANT

2028



### CULTURE

Biologique



### ALCOOL

14%

### CONTENANCE

750 ml

## Dégustation



### ŒIL

Vin à la robe noire sur des reflets et un dégradé pourpres de par sa jeunesse. Vin puissant d'aspect.



### NEZ

Le nez est puissant, mais fin, sur des arômes de violette, de pivoine, d'encre et de cerise noire.



### BOUCHE

Le vin est velouté en attaque puis décline une jolie trame fruitée sur sa longueur. Finale réglissée.



**Prix imbattable**  
pour les abonnés



**Livraison offerte**  
à partir de 6 bouteilles



**4 à 8 jours**  
de livraison

[www.lepetitballon.com](http://www.lepetitballon.com)



FV\_BA5\_OCT18\_VER