



Cahors
Le Sid
2002
Domaine Matthieu Cosse

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Cahors
Encépagement :	100 % Malbec
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Silices sur minerai de fer
Situation :	En coteaux Sud, Sud-Ouest
Production moyenne :	20000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles, table de tris
Rendement moyen :	20 hl/ha
Vinification :	Eraflage total, 4 semaines de cuvaison, fermentation en cuve thermo-régulée
Elevage :	18 mois en barriques de 1 vin
Vinificateur :	Matthieu Cosse
Propriétaire :	Matthieu Cosse

Analyse

Visuel :	Robe pourpre presque noire.
Olfactif :	Nez intense de fruits noirs mûrs et frais. De nobles notes d'élevage se mêlent de parfums enivrants de cerises noires.
Gustatif :	L'attaque de bouche est gourmande et très structurée. Le vin est riche et extrait, mais conserve une fraîcheur et une finesse de tanins qui lui confère un équilibre et une longueur impressionnante.
Global :	Concentration, puissance, finesse, les mots manquent pour qualifier ce Grand Vin. Quel travail !

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2020
Prix estimé à ce jour :	21.90 € TTC – Tarif Club : 19.40 € TTC
Accords mets - vin :	Civet de lièvre
Service :	A carafer 1 heure avant de servir à 17 °C