

Svinando

ACQUISTATO IL

"Les Laquets" Cahors 2021

2021



La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sud-Ovest

Uve Malbec 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione lieviti indigeni, affi namento in barriques nuove dai 18 ai 22 mesi

Sensazioni un rosso, anzi un nero, di spessore ampio e generoso, di tannini vellutati. Di grande concentrazione aromatica.

Potente ed elegante

Un vino unico e particolare, bella espressione del territorio di Cahors, una regione dove la storia del vino si intreccia con quella dei cavalieri templari e dove il Malbec regna sovrano. Il Cahors Les Laquets di Domaine Cosse & Maisonneuve è un rosso che seduce con la sua intensità e la sua eleganza, un vero e proprio "vino nero" che racconta la passione per la viticoltura e il rispetto per il terroir. Questo vino nasce da uve provenienti da vigneti situati su terreni argilloso-calcarei, tipici della denominazione. Sono loro i principali responsabili della ricca struttura e della complessità del Malbec. La zona di Cahors, inoltre, grazie al passaggio del fiume Lot, gode di un clima temperato con influenze atlantiche, ideale per la maturazione delle uve. Non a caso qui si trovano alcuni tra i vigneti più antichi di Francia. Alcuni addirittura risalenti all'epoca romana. Matthieu Cosse in campagna pratica un'agricoltura biologica e biodinamica, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. In cantina, invece, vengono utilizzati lieviti indigeni, per preservare l'espressione naturale del terroir. Il vino affina poi in barrique nuove per un periodo che va dai 18 ai 22 mesi, acquisendo complessità e morbidezza. Nel calice Les Laquets si presenta di un colore rosso intenso, quasi nero, che anticipa la sua potenza. Al naso rivela un bouquet complesso di frutti neri maturi, spezie, note tostate e balsamiche. In bocca, infine, rivela grande struttura, con tannini vellutati e una persistenza aromatica notevole. Sulla tavola accompagna bene piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e tutte quelle preparazioni che richiedono un vino di carattere.

Ci troviamo della regione vinicola di Cahors, non troppo distante da Bordeaux. Qui, nel pittoresco villaggio di La Capelle, sorge il Domaine Cosse & Maisonneuve. Con una superficie di 21 ettari, questa tenuta produce circa 85.000 bottiglie all'anno, frutto di un lavoro meticoloso e di una profonda conoscenza del territorio. Matthieu Cosse, l'anima del Domaine, è un vigneron per vocazione e un enologo di formazione, con una predilezione per il Malbec. La sua avventura nel mondo del vino inizia nel 1999, quando decide di dedicarsi completamente alla produzione del "vino nero" di Cahors. Insieme a Catherine Maisonneuve, lavora oggi i suoi vigneti seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, nel pieno rispetto dell'ambiente e della biodiversità.