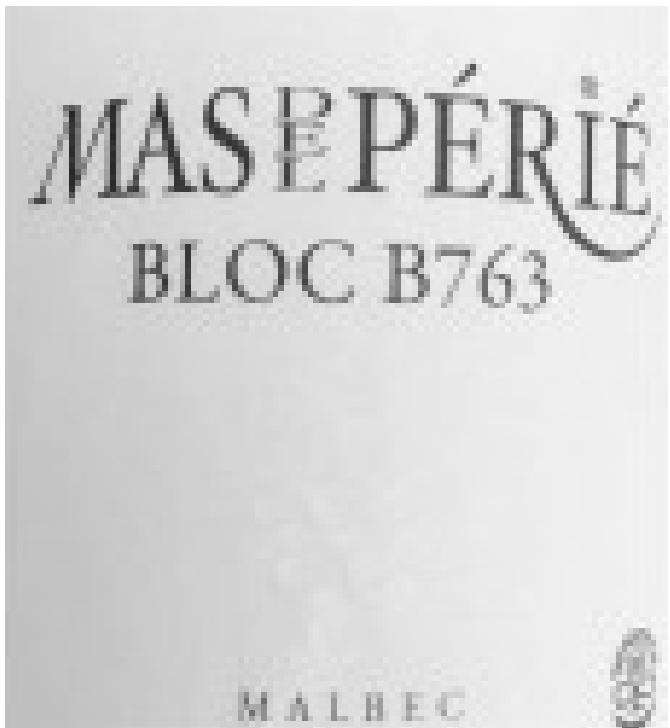


Mas del Périé Cahors "Bloc B763" rouge 2014



Prix du produit :

336,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): F. Jouves (MAS DEL PERIE)

Millésime: 2014

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Bloc B763

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

Le nec plus ultra à Cahors : caractère et distinction exceptionnellement équilibrés. une très grande cuvée de longue garde. 16/20 RVF.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU MAS DEL PÉRIÉ
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Bloc B763 2014 signée Mas del Perié

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : 16/20. Coup de coeur. Cette sélection parcellaire de sol sidérolithique (roches ferrugineuses), élevé 22 mois en oeuf béton, révèle un bouquet floral pur sur une bouche plutôt veloutée.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15,5/20. Un nez intrigant et complexe de zan et de fruits noirs, la bouche possède structure, élégance et un caractère naturel rare, les bienfaits de la biodynamie. Apogée de 2017 à 2025.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin naturel et vivant, issu exclusivement de la fermentation des raisins cultivés sur les terroirs d'altitude de Cahors. Le Bloc B763 (anciennement appelé La Pièce), est le nom de la plus belle parcelle de mas del Périé, d'où est issu ce vin.

Vigneron : JOUVES Fabien

Encépage : 100% MALBEC (COT)

Âge moyen des vignes : 50 ans.

Superficie / type de culture : 1,3 ha en culture bio-dynamique - (AB - Demeter - Biodyvin)

Sol / exposition : Calcaire sidérolithique - Sommet de coteau, 350 m d'altitude.

Vinification : Vendanges manuelles - Vinification naturelle, égrappage, cuvaison 30 jours. Fermentation en cuve béton ovoïde.

Élevage : Élevage en cuve béton ovoïde durant 22 mois. Non collé non filtré.

SO2 total : inférieur à 30 mg/L.

Nombre de bouteilles : 3 000.