

# Mas del Périé Cahors "La Roque" rouge 2016



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2016

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Roque

RVF: 13,5/20

Cépage dominant: malbec

**Description brève du produit :**

Très belle entrée en matière pour découvrir ce dont Fabien Jouvès est capable. Du caractère et de la finesse, dans "*une grande année pour les rouges à Cahors*" (RVF) !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors La Roque 2016 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : *Les rouges sont digestes et énergiques. La Roque est une approche légère et gourmande du malbec.*

**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.

**Encépagement** : 100% MALBEC (COT)

**Âge moyen des vignes** : 35 ans.

**Superficie / type de culture** : 5 ha culture bio-dynamique - (AB - Demeter - Biodyvin)

**Sol / exposition** : Marne Brune du Miocène. Sommet de coteau, 350 m d'altitude.

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

**Élevage** : Élevage en cuve béton et barrique durant 6 mois. Non collé, non filtré.

**SO2 total** : inférieur à 30 mg/L.

**Nombre de bouteilles** : 25 000