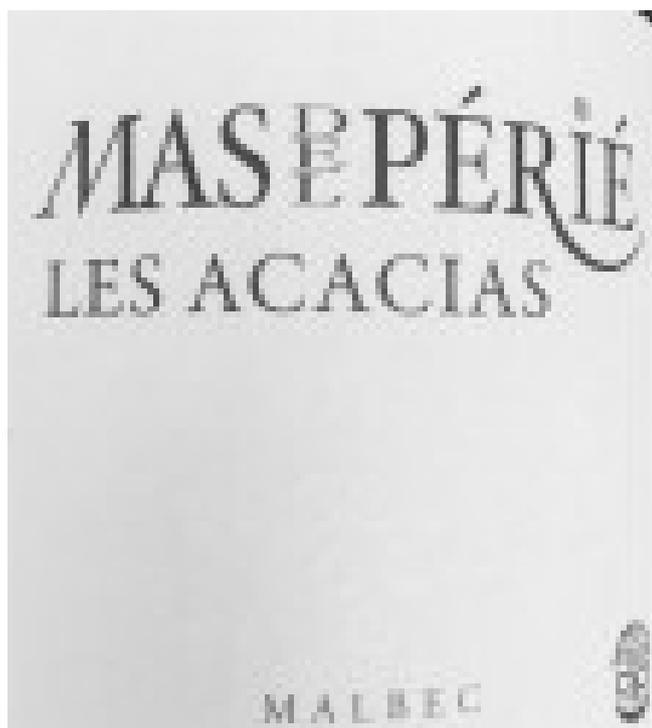


Mas del Périé Cahors "Les Acacias" 2015



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2015

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Acacias

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

15,5/20 et coup de coeur RVF. La plus grande cuvée abordable du domaine (avant l'unique B763). Un très grand malbec de garde, dont le velouté peut même s'apprécier dans la jeunesse.

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS DEL PERIE

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors Les Acacias 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : *Les rouges sont digestes et énergiques : l'élevage sans barrique de chêne préserve la pureté du fruit. Les Acacias paraît la cuvée la plus aboutie.*

Coup de Coeur, 15,5/20 : *Le nez aux notes de cuir est encore un peu sur la réserve. La bouche, dense, exprime déjà une belle complexité. Les touches typiques de fruits noirs sont complétées par de raffinées saveurs de bois noble, de tabac et de thé fumé. L'allonge s'étire de manière digeste, sans dureté.*

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 : 40 ans.

Superficie / type de culture : 5 ha 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.

Élevage : Élevage en foudre durant 22 mois.

SO2 total : inférieur à 30 mg/L.

Nombre de bouteilles : 10 000.