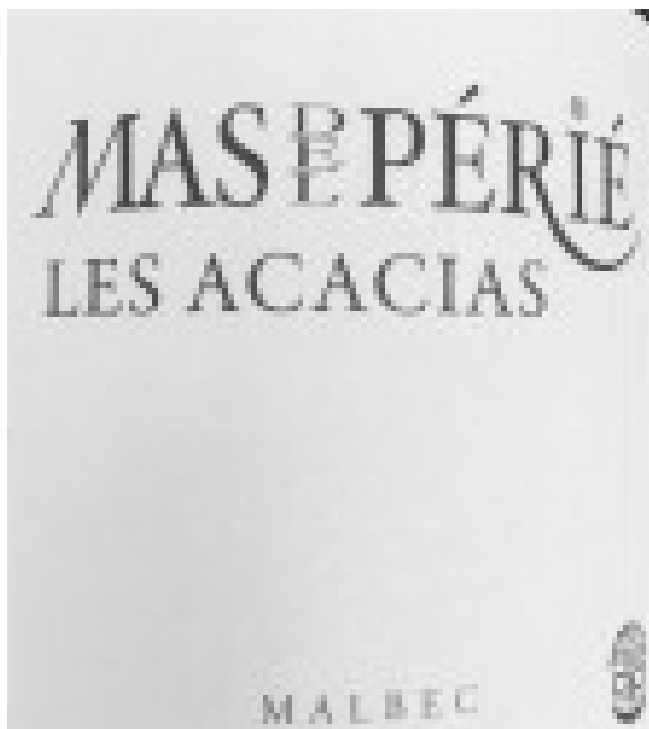


Mas del Périé Cahors "Les Acacias" rouge 2016



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2016

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

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

15,5/20 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 :

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

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors Les Acacias 2016 :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Les vins gagnent en précision. Les Acacias développe de surprenantes notes racinaires qui complexifient l'expression*

du fruit : **un vin de garde.**

La Revue du Vin de France (R. Lenfant, novembre 2018, "quinze rouges gorgés de soleil aux accents méridionaux") : 15,5/20. *Un rouge à la sève mûre, sanguine et très fraîche. Son acidité et sa mâche en font un malbec d'une grande intensité.*

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Nez raffiné, de fruits noirs, de touches florales et anisées. La bouche est franche, très près du raisin. très joli style de vin savoureux et précoce, mais avec le fond pour vieillir harmonieusement.* Apogée 2019-2023.

Accords mets et vins : perdrix, confit de canard ou d'oie, faisan, cassoulet, chevreuil.

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.