

# Mas del Périé Cahors "La Roque" rouge 2017



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2017

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Roque

RVF: 14.5/20

Cépage dominant: malbec

## Description brève du produit :

Très belle entrée en matière pour découvrir ce dont Fabien Jouves est capable. Du caractère et de la finesse !

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU MAS DEL PÉRIÉ

### + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

## Mas del Périé Cahors La Roque 2017 :

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2019** (août 2018) : 14,5/20. *Les vins gagnent en précision. La Roque, plus dense, présente un style plus caractéristique des vins de la région.*

**La Revue du Vin de France** (n°623, juillet-aout 2018) : 15,5/20. *Nez engageant de mûre et camphre. La bouche se montre structurée, avec des tannins fins et une acidité large et dense.*

*Les fruits des bois dominent l'aromatique de ce vin d'une longueur éclatante et sapide. Une cuvée parfaite pour la garde.*

**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