

Mas del Périé Cahors "La Roque" rouge 2017



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): F. Jouvès (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 Jouvès est capable. Du caractère et de la finesse !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DEL PÉRIÉ + TOUTES SES AUTRES CUVÉES 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-août 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 dominant 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, cuvaïson 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