Mas del Périé Cahors "Les Acacias" rouge 2016

Prix du produit :

93,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): F. Jouves (MAS DEL PERIE)
Millésime: 2016
Appellation: Cahors
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
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 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 CUVEES 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.*

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.