

Mas del Périé Cahors "Bloc B763" 2016



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2016

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Bloc B763

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

16,50/20 et coup de coeur RVF. Le *nec plus ultra* à Cahors : caractère et distinction exceptionnellement équilibrés. une très grande cuvée de longue garde, dans un millésime exceptionnel.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors Bloc B763 2016 :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur** 16,5/20. Cette parcelle possède la race des grands vins. Denses et veloutés, les tanins structurent une bouche de grande tenue et d'une expression complexe autour des fruits, de la gentiane et des épices.

L'allonge s'ouvre déjà sur une intense minéralité, large et généreuse, qui ne fera que s'intensifier.

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. Le Bloc B763 (anciennement appelé La Pièce), est le nom de la plus belle parcelle de mas del Périé, d'où est issu ce vin.

Vigneron : JOUVES Fabien

Encépagement : 100% MALBEC (COT)

Âge moyen des vignes : 50 ans.

Superficie / type de culture : 1,3 ha en culture bio-dynamique - (AB - Demeter - Biodyvin)

Sol / exposition : Calcaire sidérolithique - Sommet de coteau, 350 m d'altitude.

Vinification : Vendanges manuelles - Vinification naturelle, égrappage, cuvaïson 30 jours. Fermentation en cuve béton ovoïde.

Élevage : Élevage en cuve béton ovoïde durant 22 mois. Non collé non filtré.

SO2 total : inférieur à 30 mg/L.

Nombre de bouteilles : 3 000.