

Mas del Périé Cahors "La Roque" rouge 2018



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2018

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 CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Mas del Périé Cahors La Roque 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 14,5/20. *Les marnes brunes du miocène donnent La Roque. Un tempérament sévère de prime abord et une matière élancée.*

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