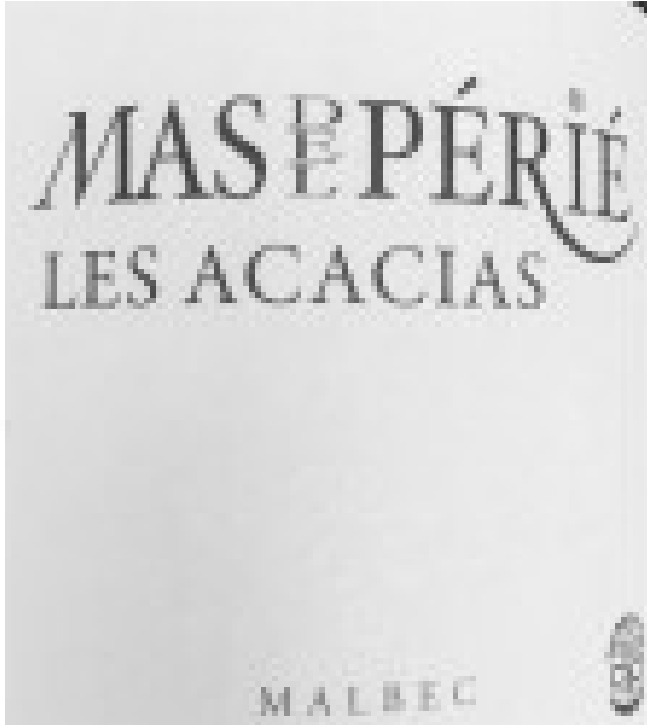


Mas del Périé Cahors "Les Acacias" rouge 2017



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2017

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

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 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Bien dans son costume de malbec moderne, il sent la violette, le réglisse et la mine de crayon. Sa bouche généreuse est dotée de tanins granuleux.*

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.