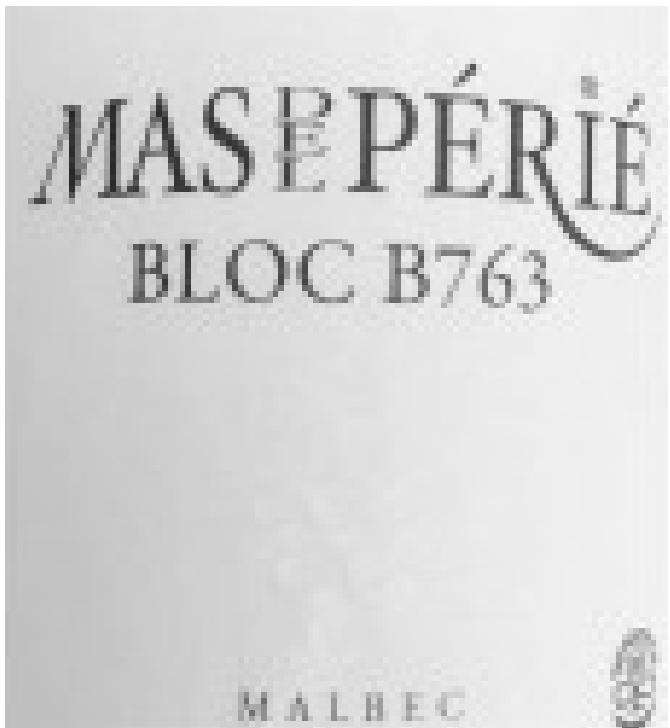


# Mas del Périé Cahors "Bloc B763" rouge 2017



Prix du produit :

**324,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2017

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Bloc B763

RVF: 15/20

Cépage dominant: malbec

## Description brève du produit :

15/20 RVF. Le *nec plus ultra* à Cahors (avec la Marguerite de Cosse-Maisonneuve) : caractère et distinction exceptionnellement équilibrés. Une très grande cuvée de longue garde.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors Bloc B763 2017

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 15/20. *B763, malbec sur sidérolithiques élevé en oeufs et foudre, constitue un vin précis mais marqué par l'austérité.*

**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

**Encépage :** 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, cuvaison 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.