Mas del Périé Cahors "Bloc B763" rouge 2019

Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): F. Jouves (MAS DEL PERIE)
Millésime: 2019
Appellation: Cahors
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Bloc B763
RVF: 92/100
Cépage dominant: malbec
Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

92/100 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 2019

Ce vin est un des trois sélectionnés par **Olivier Faucon du Mas Combarèla** (vigneron de la

semaine du 8 septembre 2022) pour intégrer sa **cave idéale.** Son commentaire : *"vins découverts en salon à Paris cette année 2022, gros coup de coeur sur les malbecs parcellaires, cette cuvée en particulier ; quel équilibre !"*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *La violette persiste dans une matière savoureuse, alerte et disponible, séquencée entre le fruit et les tanins. Il s'ajuste sur un volume rendu délectable par l'élevage en oeuf béton et barrique; on attend qu'il prenne la dimension de son terroir.*

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 : Fabien JOUVES

Encépagement : 100% malbec (côt)

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.