

# Mas del Périé Cahors "Les Escures" rouge 2020



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2020

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Escures

RVF: 91-92/100

Cépage dominant: malbec

Alcool (%/vol.): 12

**Description brève du produit :**

La plus accessible des grandes cuvées parcelaires du domaine. Elle permet de découvrir la patte si spécifique de Fabien Jouvès, toujours sans sulfites, à la recherche du fruit le plus pur, et si soigneux avec ses malbecs.

**Description du produit :**

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

**Mas del Périé Cahors "Les Escures" rouge 2020**

**La Revue du Vin de France** (Le Sud-Ouest : des Pyrénées à la Dordogne, une avalanche de belles cuvées - K. Valentin - juin 2021) : 91-92/100. *Ce malbec du Causse planté sur les*

---

*calcaires du Kimméridgien a été élevé sans intrant en cuves béton. Un cahors tout simplement fruité, aux tanins alertes, ciselés et toniques. On en redemande.*

**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 (ou côt).

**Âge moyen des vignes :** 25 ans.

**Label :** AB - Demeter

**Sol / exposition :** Calcaire kimmeridgien affleurant - Sommet de coteau 350 m d'altitude.

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

**Élevage :** Élevage en cuves bétons durant 6 mois.

**SO2 total :** inférieur à 15 mg/L.