

Mas del Périé Cahors "Les Escures" rouge 2020



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): F. Jouves (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 parcellaires du domaine. Elle permet de découvrir la patte si spécifique de Fabien Jouve, 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 CUVEES 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, cuvaison 30 jours. Fermentation en cuve béton.

Élevage : Élevage en cuves bétons durant 6 mois.

SO2 total : inférieur à 15 mg/L.