

Mas del Périé Cahors "La Roque" rouge 2020



MAS
DEL
PÉRIÉ

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2020

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

Très belle entrée en matière pour découvrir ce dont Fabien Jouvès est capable. Du caractère et surtout de la finesse, rare pour un Cahors à ce prix. A déguster après une légère aération, ou à garder quelques années !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DEL PÉRIÉ
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK

Mas del Périé Cahors La Roque 2020 rouge

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : *La fine et légère tension d'un malbec sur le fruit délicat simple et léger. A boire frais sur la fraîcheur d'un élevage en cuves béton.*

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 : 35 ans.

Superficie / type de culture : 5 ha culture bio-dynamique - (AB - Demeter - Biodyvin)

Sol / exposition : Marne Brune du Miocène. Sommet de coteau, 350 m d'altitude.

Vinification : Vendanges manuelles - Vinification naturelle, égrappage, cuvaison 30 jours. Fermentation en cuve béton et barrique.

Élevage : Élevage en cuve béton et barrique durant 6 mois. Non collé, non filtré.

SO2 total : inférieur à 30 mg/L.