

Mas del Périé Cahors "Les Escures" rouge 2021



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2021

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Escures

RVF: 90/100

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

90/100 RVF. La plus accessible des cuvées parcellaires du domaine. Elle permet de découvrir la patte si spécifique de Fabien Jouve, toujours sans sulfites pendant toute la vinification, 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**

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors "Les Escures" rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 90/100. "Les 2021 ont le profil sapide et énergique du millésime. Après 2019 et 2020, la matière manque un peu de rebond, mais le fruit reste croquant dans les Escures."

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.