Mas del Périé Cahors "La Roque" rouge 2021



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2021 Appellation: Cahors Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Roque RVF: 89/100

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

Mas DEL PÉRIÉ

89/100 RVF. Très belle entrée en matière pour découvrir ce dont Fabien Jouves 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 ! Sorti des caves du Mas en mars 2022, encore trop jeune pour une dégustation en 2022.

Description du produit:

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

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors La Roque 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 89/100. "La Roque, malbec sur marne brune du Miocène, sans soufre, propose un fruit délié sur une touche florale, des notes

de violette et cranberry dans un palais svelte et frais."

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.

Téléphone : 09 52 13 49 98 (appel gratuit) - info@vigneronsdexception.com