

Mas del Périé Cahors "Les Acacias" rouge 2020

MAS
DEL
PÉRIÉ



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2020

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Acacias

RVF: 93/100

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

93/100 RVF. La plus grande cuvée abordable du domaine (avant l'unique B763). Un très grand malbec de garde, dont le velouté peut même s'apprécier dans la jeunesse.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors Les Acacias 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. "Les Acacias est une cuvée issue des sidérolithiques qui possède un fond sérieux, vigoureux et racé, puisé au cœur des

calcaires sur un bouquet percutant de fruits rouges mûrs, d'épices douces, de garrigue."

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 : 40 ans.

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

Sol / exposition : Calcaire sidérolithique - Sommet de coteau 350 m d'altitude.

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

Élevage : Élevage en foudre durant 22 mois.

SO2 total : inférieur à 30 mg/L.

Nombre de bouteilles : 10 000.