Mas del Périé Cahors "Bloc B763" rouge 2020

Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): F. Jouves (MAS DEL PERIE)
Millésime: 2020
Appellation: Cahors
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Bloc B763
RVF: 92/100
Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

92/100 RVF. Le *nec plus ultra* à Cahors (avec la Marguerite de Cosse-Maisonneuve) : caractère et distinction exceptionnellement équilibrés. Une très grande cuvée de longue garde.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors Bloc B763 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. *"Une partie de l'élevage de la cuvée B763 s'est faite en béton. Le nez, à la limite de l'oxydatif, avant que le vin ne se rétablisse sur une bouche plus précise, qui conjugue les fruits et les fleurs."*

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. Le Bloc B763 (anciennement appelé La Pièce), est le nom de la plus belle parcelle de mas del Périé, d'où est issu ce vin.

Vigneron : Fabien JOUVES

Encépagement : 100% malbec (côt)

Âge moyen des vignes : 50 ans.

Superficie / type de culture : 1,3 ha en culture bio-dynamique - (AB - Demeter - Biodyvin)

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

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

Élevage : Élevage en cuve béton ovoïde durant 22 mois. Non collé non filtré.

SO2 total : inférieur à 30 mg/L.

Nombre de bouteilles : 3 000.