Mas del Périé Cahors "La Roque" rouge 2022



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2022 Appellation: Cahors Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Roque RVF: 90/100

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

Mas DEL PÉRIÉ

90/100 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!

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors La Roque 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept. 2023) : 90/100. Dans La Roque 2022, ce même malbec se goûte sur la pulpe du fruit. Plus léger, il fait son job de rouge désaltérant.

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