

# Mas del Périé Cahors "La Roque" rouge 2022

MAS  
DEL  
PÉRIÉ



Prix du produit :

**120,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2022

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: malbec

## Description brève du produit :

**90/100 RVF.** Très belle entrée en matière pour découvrir ce dont Fabien Jouvès 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.