

Mas del Périé Cahors "La Roque" rouge 2023

MAS
DEL
PÉRIÉ



Prix du produit :

114,00 €

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: 92/100

Bettane + Desseauve: 92/100

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

92/100 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 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : 92/100.*La Roque fait ressortir fait ressortir les marnes brunes du Miocène dans un rouge profond, toujours aussi léger en alcool t d'une grande pureté sur la cerise juteuse.*

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.