



À Table!, 2021

Fabien Jouves – Mas del Périé
FRANCE, SUD-OUEST, VIN DE FRANCE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	50% Malbec, 50% Tannat
GÉOLOGIE DU SOL	Terroirs argilo-calcaires
VINIFICATION	Vinification naturelle Pressurage direct, égrappée et grappe entière Fermentation en cuves inox, béton
ÉLEVAGE	Elevage en cuves bétons et inox durant 6 mois

CODE SAQ
15001903

TYPE
Vin rosé

FORMAT
12 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Fabien JOUVES est issu d'une vieille famille paysanne du Causse. Il devient vigneron en 2006 en créant le Mas del Périé sur les plus hauts coteaux de Cahors. De part la situation du domaine à la jonction des terroirs des coteaux du Quercy et ceux de Cahors, la sélection parcellaire fut une évidence pour exprimer les différentes facettes du Malbec. Cette expression du terroir est renforcée par une agriculture Bio-dynamique respectueuse de la vie, de la plante, de l'Homme et de son environnement. La vinification du raisin au chai se fait naturellement, sans intrants œnologiques, et l'accompagnement du vin jusqu'à sa maturité, en cuves bétons, futs et foudres suivant sa personnalité. Conduite du vignoble en bio.