



À Table!!!, 2023

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	50% Malbec, 50% Tannat
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
RENDEMENTS	30 hl
SUPERFICIE	2ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Sud-Ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo Calcaire
VINIFICATION	Vinification naturelle – pressurage direct – égrappée et grappe entière
ÉLEVAGE	Élevage en cuve inox, béton durant 6 mois

CODE SAQ
15160701

TYPE
Vin rosé

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
27.90 \$



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.