



B763, 2020

Fabien Jouvès – Mas del Périé
FRANCE, SUD-OUEST, CAHORS

Plus beau cru du Domaine Mas del Perie, vins de Terroirs et de grande garde

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Malbec
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
RENDEMENTS	40
SUPERFICIE	0,80ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	SUD OUEST CAHORS
EXPOSITION	Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire ferrugineux
VINIFICATION	Vendanges manuelles, égrappage total et cuvaison de 30 jours. La fermentation s'effectue en cuves béton ovoïdes.
ÉLEVAGE	L'élevage se poursuit pour une part dans ces mêmes cuves ainsi qu'en barriques pour un total de 18 mois. Pas de collage ni de filtration avant la mise en bouteilles.

CODE SAQ
15140049

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
82.50 \$



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.