



Cochon de Dieu, 2023

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

Du cahors glouglou comme il s'en fait encore trop peu comme le résume Patrick Désy.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Malbec
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
SUPERFICIE	27 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur les coteaux de Trespoux
EXPOSITION	Variées
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Égrappage et cuvaison pendant 7 jours. Fermentation naturelle à l'aide des levures indigènes en cuves béton.
ÉLEVAGE	Élevage de 6 mois en cuves bétons

CODE SAQ
14426117

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
21.35 \$



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.