

Groin Groin, 2024

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	90% Malbec, 10% Muscat de Hambourg
VINIFICATION	Vendanges manuelles et vinification douce de 7 à 10 jours Fermentation en cuves béton et ino
ÉLEVAGE	Elevage en cuves béton durant 6 mois

CODE SAQ
15556634

TYPE
Vin rouge

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.