



Jour Fruit, 2024

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

Du malbec gourmand et gouleyant. « Un vin de soif, mais pas simple pour autant » V. Rivest, La Presse

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Malbec
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
RENDEMENTS	40 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,8 g/l
SUPERFICIE	8 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se retrouvent sur les plus hauts coteaux de Cahors.
EXPOSITION	Assemblage de plusieurs parcelles et terroirs
GÉOLOGIE DU SOL	Kimméridgien
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Égrappage. Cuvaison d'une durée de 7 jours. Fermentation en cuves de béton et en barriques.
ÉLEVAGE	En cuves inox.

CODE SAQ
14071934

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
23.75 \$



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.