

Les Agudes (magnum), 2021

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

Vin de soif blanc

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	50% Sauvignon blanc, 30% Chardonnay, 10% Sémillon, 10% Colombard
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
RENDEMENTS	40 hl/ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Dans le Sud-ouest, à la jonction des terroirs des côteaux de Cahors et de Quercy.
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaires.
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Vinification naturelle. Pressurage direct égrappée et grappe entière. Fermentation en cuves inox et barriques.
ÉLEVAGE	Fermentation en cuves inox et barriques pendant 6 mois. Sans collage, filtrage ni ajout de soufre.

CODE SAQ
14866833

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 1.5 L



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.