



Les Agudes, 2021

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	40% Sauvignon blanc, 20% Chardonnay, 20% Sémillon, 20% Colombard
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
RENDEMENTS	40 hL/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	Moins de 1,2 g/L
GÉOLOGIE DU SOL	Coteaux argilo-calcaires
VINIFICATION	Vinification naturelle. Pressurage direct, égrappée et grappe entière. Fermentation en cuves béton
ÉLEVAGE	Élevage en cuves béton durant 6 mois

CODE SAQ
15008304

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.85 \$



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.