



Les Escures, 2021

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

Vins de Terroirs issu d'une sélection parcellaire.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Malbec
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
RENDEMENTS	40 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0 g/l
SUPERFICIE	10 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignes au Sud Ouest de Cahors, au sommet de côteaux, à 350 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire kimeridgien affleurant
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Vinification naturelle, égrappage, cuvaison 30 jours. Fermentation en cuve béton et barrique.
ÉLEVAGE	6 mois en cuve béton.

CODE SAQ
12741033

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
23.60 \$



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 la 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.