



Les Pièces Longues, 2021

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

Chenin sur Calcaire du Kimmeridgien, fin et minéral

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique DEMETER
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
RENDEMENTS	40
SUPERFICIE	2ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Sud-ouest, Cahors
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire kimmeridgien affleurant – Sommet de coteaux 350 mètres d'altitude
VINIFICATION	Vendanges manuelles Vinification naturelle Pressurage direct grappe entie`re Fermentation en foudres
ÉLEVAGE	Elevage en foudres et barriques durant 12 mois

CODE SAQ
15143549

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
41.50 \$

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.