



## Orange Voilée, 2021

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

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
SUPERFICIE	2 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent au sommet de côteaux à 350 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire kimeridgien affleurant
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Egrappage. Fermentation à l'aide des levures naturelles. Macération 1 an sous marc en amphore 800 litres.
ÉLEVAGE	12 mois en amphore 800 litres. Non collé, non filtré.

CODE SAQ  
14465773

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
50.50 \$



### 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.