



# Skin Contact (Magnum), 2023

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

En bouche, délicieuses amertumes, fraîcheur, tension avec de la rondeur et du fruit. Finale complexe.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	33% Gros manseng, 33% Ugni blanc, 33% Muscat d'Alexandrie
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
SUPERFICIE	21 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Ans le village de Trepoux-Rassiel, à environ 15 minutes de la ville de Cahors sur une haute colline
GÉOLOGIE DU SOL	Coteaux argilo-calcaires
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Vinification naturelle, macération égrappée, macération de 3 mois en cuves inox.
ÉLEVAGE	Durant 6 mois en cuves inox, barriques et foudres. Pas de collage ni de filtration avant la mise en bouteilles.

CODE SAQ  
15312322

TYPE  
Autre

FORMAT  
6 X 1.5 L



PRIX PAR BOUTEILLE  
65.75 \$

## 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.