



Tu Vin plus aux Soirées, 2021

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

Vin de soif rouge

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	70% Malbec, 15% Merlot, 15% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
RENDEMENTS	40hl/ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Causses calcaires du Quercy
GÉOLOGIE DU SOL	Assemblage de plusieurs parcelles. Terroirs argilo-calcaires.
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Vinification naturelle, grappe entière, cuvaison 7 jours. Fermentation en cuves béton et barriques.
ÉLEVAGE	Élevage en cuves béton et barriques durant 6 mois.

CODE SAQ
15083021

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.40 \$



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.