

Tu Vin plus aux soirées (magnum), 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	Dans le Sud-ouest, à la jonction des terroirs des côteaux de Cahors et de Quercy.
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaires. Assemblage de plusieurs parcelles.
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Vinification naturelle, grappe entière, cuvaison 7 jours. Fermentation en cuves bétons et barriques.
ÉLEVAGE	Élevage en cuves bétons et barriques durant 6 mois.

CODE SAQ
14866569

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 1.5 L



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.