



You F&@K my wine, 2023

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

Son fruit très expressif, sa bouche ronde, épicée et gourmande. Vin glouglou d'apéro et d'entrées!

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	50% Jurançon noir, 30% Valdiguié, 10% Merlot, 10% Malbec
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
SUPERFICIE	0,5 ha en culture bio-dynamique
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Assemblage de plusieurs parcelles à 350m d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Terroirs argilo-calcaires
VINIFICATION	Vinification naturelle, vendanges naturelles. Grappe entière, cuvaison 7 jours. Fermentation en cuves béton et barriques par levures indigènes.
ÉLEVAGE	Élevage sur lie en cuves béton et barriques durant 6 mois, sans collage ni filtration.

CODE SAQ
14866201

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
31.75 \$

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.