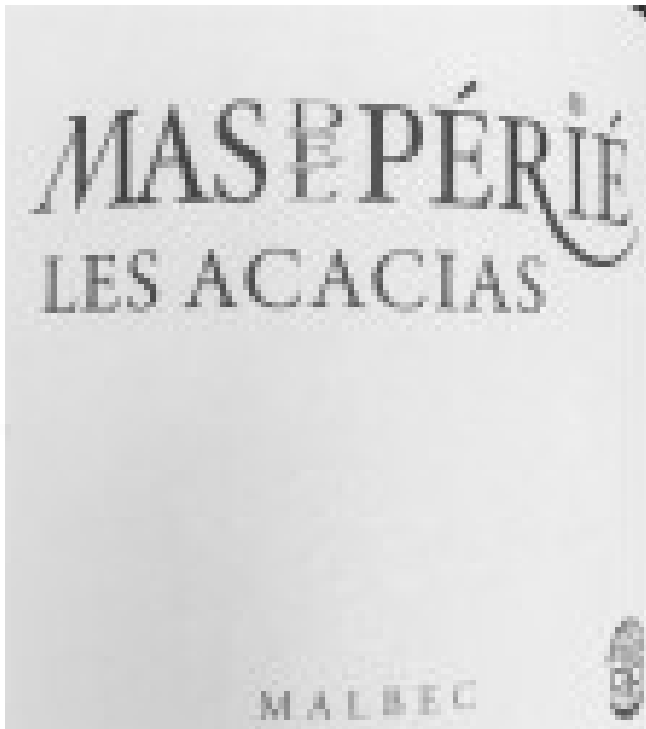


# Mas del Périé Cahors "Les Acacias" 2014



Prix du produit :

**150,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): F. Jouvès (MAS DEL PERIE)

Millésime: 2014

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Acacias

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Description du produit :

## PRESENTATION DU MAS DEL PERIE

Commentaires sur cette cuvée Les Acacias 2014 signée Mas del Périé :

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2017** : 16/20. *Ce 2014 (calcaire sidérolithique, élevé 22 mois en foudres) s'ouvre délicatement sur une trame épicée, avec une grande intensité de saveurs, une matière déliée et très fraîche en bouche. Commencez à le boire.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 14,5/20. *Un vin à conserver quelques temps, à la structure encore un peu abrupte. Il possède un jus prometteur et une belle précision de fruit. **Apogée** 2019 à 2027.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin naturel et vivant, issu exclusivement de la fermentation des raisins cultivés sur les terroirs d'altitude de Cahors.

---

**Encépagement** : 100% MALBEC (COT)

**Âge moyen des vignes** : 40 ans.

**Superficie / type de culture** : 5 ha culture bio-dynamique - (AB - Demeter - Biodyvin)

**Sol / exposition** : Calcaire sidérolithique - Sommet de coteau 350 m d'altitude.

**Vinification** : Vendanges manuelles - Vinification naturelle, égrappage, cuvaison 30 jours. Fermentation en cuve béton.

**Élevage** : Élevage en foudre durant 22 mois.

**SO2 total** : inférieur à 30 mg/L.

**Nombre de bouteilles** : 10 000.

#### **Description brève du produit :**

La plus grande cuvée abordable du domaine (avant l'unique B763). Un très grand malbec de garde, dont le velouté peut même s'apprécier dans la jeunesse.