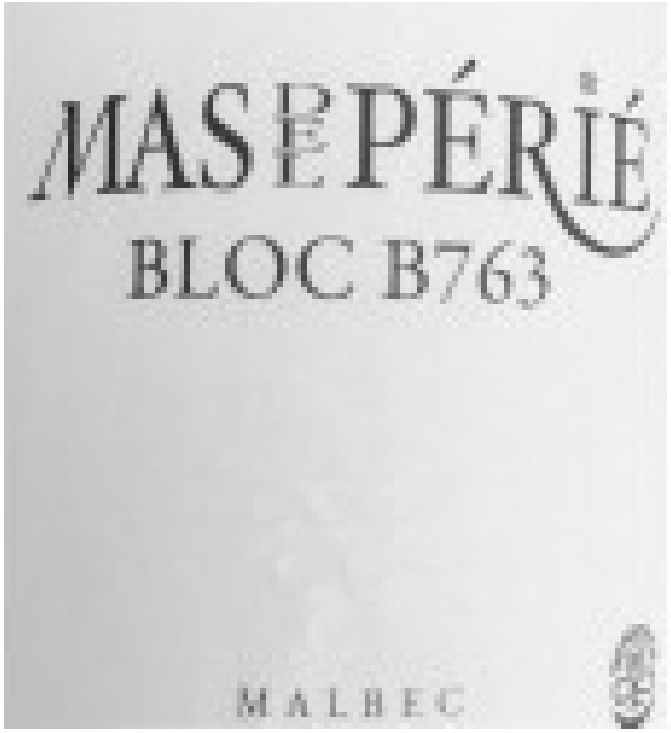
Mas del Périé Cahors "Bloc B763" 2015



Prix du produit :

336,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): F. Jouves (MAS DEL PERIE)
Millésime: 2015
Appellation: Cahors
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Bloc B763
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: malbec

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DEL PÉRIÉ
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors Bloc B763 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15/20. *Les rouges sont digestes et énergiques : l'élevage sans barrique de chêne préserve la pureté du fruit. Elevé en cuve ovoïde, B763 possède une structure dense et profonde, marquée par le cassis, et des tanins élégants.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20. *Le nez offre une réelle complexité aromatique dominée par les fruits noirs et la réglisse, la texture en bouche est remarquable. On le mâche longtemps. Grand style*. Fourchette d'apogée : 2017-2025.

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. Le Bloc B763 (anciennement appelé La Pièce), est le nom de la plus belle

parcelle de mas del Périé, d'où est issu ce vin.

Vigneron : JOUVES Fabien

Encépagement : 100% MALBEC (COT)

Âge moyen des vignes : 50 ans.

Superficie / type de culture : 1,3 ha en 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 ovoïde.

Élevage : Élevage en cuve béton ovoïde durant 22 mois. Non collé non filtré.

SO2 total : inférieur à 30 mg/L.

Nombre de bouteilles : 3 000.

Description brève du produit :

15/20 RVF. Le *nec plus ultra* à Cahors : caractère et distinction exceptionnellement équilibrés. une très grande cuvée de longue garde, dans un millésime exceptionnel.