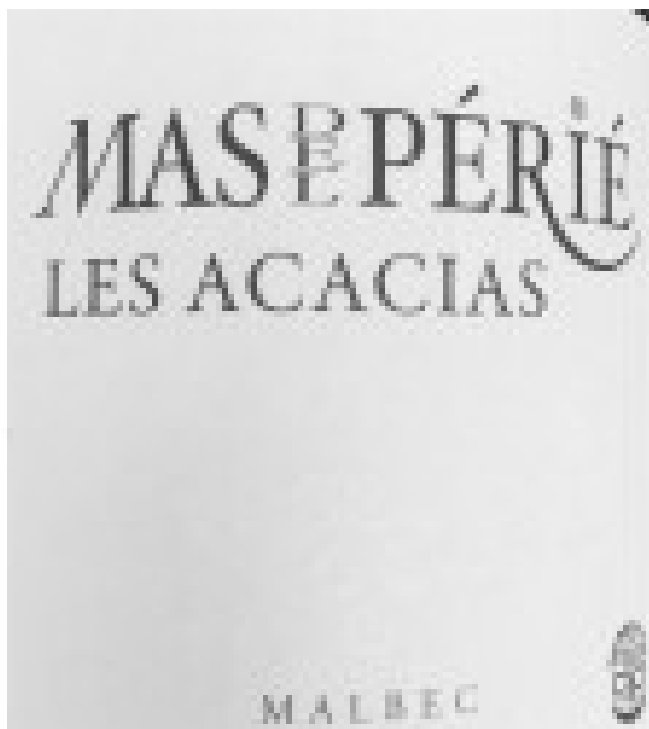


Mas del Périé Cahors "Les Acacias" rouge 2016



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2016

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Acacias

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: malbec

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors Les Acacias 2016 :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Les vins gagnent en précision. Les Acacias développe de surprenantes notes racinaires qui complexifient l'expression du fruit : un vin de garde.*

La Revue du Vin de France (R. Lenfant, novembre 2018, "quinze rouges gorgés de soleil aux accents méridionaux") : 15,5/20. *Un rouge à la sève mûre, sanguine et très fraîche. Son acidité et sa mâche en font un malbec d'une grande intensité.*

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Nez raffiné, de fruits noirs, de touches florales et anisées. La bouche est franche, très près du raisin. très joli style de vin savoureux et*

précoce, mais avec le fond pour vieillir harmonieusement. Apogée 2019-2023.
Accords mets et vins : perdrix, confit de canard ou d'oie, faisan, cassoulet, chevreuil.

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 :

15,5/20 RVF. 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.