

Mas del Périé Cahors "La Roque" rouge 2017



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2017

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Roque

RVF: 14.5/20

Cépage dominant: malbec

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Mas del Périé Cahors La Roque 2017 :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 14,5/20. *Les vins gagnent en précision. La Roque, plus dense, présente un style plus caractéristique des vins de la région.*

La Revue du Vin de France (n°623, juillet-août 2018) : 15,5/20. *Nez engageant de mûre et camphre. La bouche se montre structurée, avec des tannins fins et une acidité large et dense. Les fruits des bois dominent l'aromatique de ce vin d'une longueur éclatante et sapide. Une cuvée parfaite pour la garde.*

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 : 35 ans.

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

Sol / exposition : Marne Brune du Miocène. Sommet de coteau, 350 m d'altitude.

Vinification : Vendanges manuelles - Vinification naturelle, égrappage, cuvaïson 30 jours. Fermentation en cuve béton et barrique.

Élevage : Élevage en cuve béton et barrique durant 6 mois. Non collé, non filtré.

SO2 total : inférieur à 30 mg/L.

Nombre de bouteilles : 25 000

Description brève du produit :

Très belle entrée en matière pour découvrir ce dont Fabien Jouvès est capable. Du caractère et de la finesse !