



Amphore, 2021

Fabien Jouvès – Mas del Périé
FRANCE, SUD-OUEST, CAHORS

MALBEC DE TERROIRS ELEVE EN AMPHORES DE 800L POUR PLUS DE FINESSE
DANS LA JEUNESSE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique DEMETER
CÉPAGE(S)	100% Malbec
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
RENDEMENTS	40
SUPERFICIE	1ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	SUD OUEST CAHORS
EXPOSITION	Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire ferrugineux
VINIFICATION	Vendanges manuelles Vinification naturelle, égrappage, cuvaision 30 jours Fermentation en amphores à 800 L
ÉLEVAGE	Élevage en amphores à 800 L durant 9 mois

CODE SAQ
15143266

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
46.75 \$



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.