

Mas del Périé Cahors "La Roque" 2015



Prix du produit :

19,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2015

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Roque

RVF: 15/20

Cépage dominant: malbec

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LES VIGNES OUBLIEES

Commentaires sur ce

Terrasses du Larzac 2015 des Vignes Oubliées :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017). *Cette cuvée s'affirme depuis ses débuts, en 2007, comme un vin soigné et expressif, porteur d'un vrai message de terroir. Bien construits, purs, mais encore un peu introvertis, les 2015 méritent d'être attendus. Ils ont cette "accroche fraîche" qui résume bien la philosophie d'un Languedoc qui sait aujourd'hui concilier intensité de goût et vivacité du fruit.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20, fourchette d'apogée : 2016-2023. Classé dans ce guide parmi "**les vins du Languedoc de l'année**". *Il dispose de la constitution que l'on attend d'un terrasses du Larzac. Un vin vraiment complet, à la texture profonde, plein tout en étant fin, racé et puissant en saveurs.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Apr. 2017): 90-92/100. *Made from 60%*

Grenache, 20% Carignan and 20% Syrah, the 2015 Terrasses du Larzac shines for its balanced, classical style and should easily be an outstanding wine. Made from 60% Grenache, 20% Carignan and 20% Syrah, aged in demi-muids, it has lots of minerality, notable tannic structure, good concentration and impressive notes of blackberry fruits and peppery herbs. It will drink nicely through 2025. Drink date 2017-2025.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir : Grès, schiste et quelques argilocalcaire témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat

Mode de conduite : Culture traditionnelle sans désherbants ni molécules de synthèse, taille courte, ébourgeonnage à coeur, vendange manuelle

Cépage : Grenache, Syrah et Carignan s'expriment pour révéler le terroir des contreforts du Larzac.

Vinification : Travail guidé par la volonté de respecter le fruit et la fraîcheur que nous donne le terroir. Tris à la vigne et à la cave, égrappage partiel, cuvaision de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, demeurent le B.a.ba de notre action.

Élevage : Demi-muids et fûts ont représenté le coeur de l'élevage pendant 12 mois au sein du grotte naturelle.

Dégustation : Le fruit et la fraîcheur restent les fils conducteurs de cette cuvée. La subtilité aromatique est soutenue par des tanins raffinés. La précision demeure et la saveur persiste pour notre plus grand plaisir !

Service : Boire dans la jeunesse est un privilège de ce terroir, attendre conviendra aux patients. Dans tous les cas, un passage en carafe et une température de service de 15°C permettent d'apprécier pleinement cette cuvée.

Description brève du produit :

Très belle entrée en matière pour découvrir ce que Fabien Jouvès fait de mieux. Du caractère et de la finesse ! 15/20 RVF