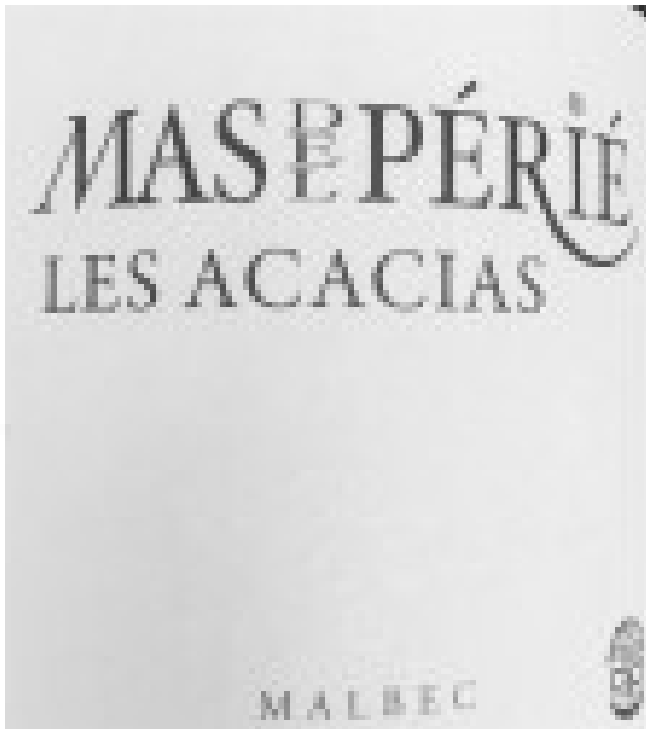


Mas del Périé Cahors "Les Acacias" 2014



Prix du produit :

25,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2014

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Acacias

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS DEL PERIE

Commentaires sur cette cuvée Les Acacias 2014 signée Mas del Périé :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : 16/20. *Ce 2014 (calcaire sidérolithique, élevé 22 mois en foudres) s'ouvre délicatement sur une trame épicée, avec une grande intensité de saveurs, une matière déliée et très fraîche en bouche. Commencez à le boire.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 14,5/20. *Un vin à conserver quelques temps, à la structure encore un peu abrupte. Il possède un jus prometteur et une belle précision de fruit. **Apogée** 2019 à 2027.*

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 :

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.