

Mas del Périé Cahors "Amphore" 2016



Prix du produit :

29,00 €

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: Amphore

RVF: 15/20

Cépage dominant: malbec

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS DEL PERIE

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors Amphore 2016 :

La Revue du Vin de France (n°623, juillet-août 2018) : 15/20. *Le nez charme par ses notes de cuir et de cacao. Les tanins déjà soyeux permettent une approche gourmande au caractère de gelée de mûre et de bonbon. D'approche facile.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 14.5/20. *Les rouges sont digestes et énergiques : l'élevage sans barrique de chêne préserve la pureté du fruit. [...] Amphore, déjà ouvert et un peu plus animal.*

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 (côt)

Âge moyen des vignes : 30 ans

Superficie / type de culture : 1 ha culture bio-dynamique (AB - Demeter - Biodyvin)

Sol / exposition : Calcaire sidérolithique / Sommet de côteaux 350 m d'altitude

Vinification : Vendanges manuelles, vinification naturelle, égrappage, cuvaison 30 jours, fermentation en amphore 100 L. à 800 L.

Élevage : Élevage en amphore 100 L. à 800 L. durant 6 mois

Non collé non filtré

SO 2 total : inférieur à 30 mg/L

Nombre de bouteilles : 2 400

Description brève du produit :

2400 bouteilles produites seulement, élevées en amphores de la plus naturelle des façons. Une cuvée charnue et complexe issue de vignes d'altitude sur coteaux calcaires. Un incontournable du domaine destiné aux initiés.