

Mas del Périé "Autochtones" rouge 2020



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2020

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Autochtones

Alcool (%/vol.): 11

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS DEL PÉRIÉ

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Mas del Périé "Autochtones" rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : Jurançon Noir, Gibert, Valdiguié, Noual

Type de culture : 1 ha culture bio-dynamique (AB - Demeter - Biodyvin)

Sol / exposition : Calcaire kimmeridgien / Coteaux argilo-calcaires

Vini?cation : Vendanges manuelles, vini?cation naturelle, égrappée et grappe entière, Fermentation en fûts 15 jours.

Élevage : Elevage en fûts de 500 L durant 12 mois

SO 2 total : inférieur à 30 mg/L

Description brève du produit :

Une cuvée plaisir issue de l'assemblage de cépages autochtones (Jurançon Noir, Gibert, Valdiguié, Noual). Un vrai jus de fruit d'une complexité inédite, quasiment sans sulfites bien sûr, grâce à la longue expérience de Fabien Jouvès en la matière. Inutile de le faire vieillir !