

# Mas del Périé Cahors "Les Escures" rouge 2021



MAS  
DEL  
PÉRIÉ

Prix du produit :

**15,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2021

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Escures

RVF: 90/100

Cépage dominant: malbec

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU MAS DEL PÉRIÉ  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Mas del Périé Cahors "Les Escures" rouge 2021

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 90/100. "Les 2021 ont le profil sapide et énergique du millésime. Après 2019 et 2020, la matière manque un peu de rebond, mais le fruit reste croquant dans les Escures."**

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 (ou côt).

**Âge moyen des vignes** : 25 ans.

**Label** : AB - Demeter

**Sol / exposition** : Calcaire kimmeridgien affleurant - Sommet de coteau 350 m d'altitude.

**Vinification** : Vendanges manuelles - Vinification naturelle, égrappage, cuvaison 30 jours. Fermentation en cuve béton.

**Élevage** : Élevage en cuves bétons durant 6 mois.

**SO2 total** : inférieur à 15 mg/L.

**Description brève du produit :**

90/100 RVF. La plus accessible des cuvées parcellaires du domaine. Elle permet de découvrir la patte si spécifique de Fabien Jouve, toujours sans sulfites pendant toute la vinification, à la recherche du fruit le plus pur, et si soigneux avec ses malbecs.