

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



À TABLE !!!

FABRIEN JOUVES MAS DEL PÉRIÉ

Vin de France

Terroir :

Coteaux argilo-calcaire d'altitude.

Cépage : Malbec, Tannat, Merlot

Vinification : Vendanges manuelles. Vinif naturelle (levures indigènes), saignée et pressage directe. Fermentation en cuves et barriques.

Élevage : 6 mois en cuve béton et barrique, non collé ni filtré.

ACCORDS

SERVIR } 10- 12°C
Bien frais
GARDE } 2 ans



APÉRITIF

À déguster entre copains.

CUISINE ASIATIQUE

Merveilleux sur un soupe thaï aux crevettes gingembre et coriandre.



PLANXA

Superbe du poulet marinées aux citron et herbes fraîches.



COCOTTE

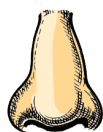
Idéal sur des paupiettes de veau au curry et riz sauvage.



Notes de Dégustation



Robe soutenue rouge rubis.



Frais, forestier, juteux, épicé.



Ronde. Pur jus de baies des bois, framboise, groseille, cerise et cassis, belle fraîcheur, une pointe d'épices.



Fabien Jouvès est issu d'une vieille famille paysanne du Causse. Il devient vigneron en 2006 en créant le Mas del Périé sur les plus hauts coteaux de Cahors.

Le Malbec y est le cépage roi. De part la situation du domaine à la jonction des terroirs des coteaux du Quercy et ceux de Cahors, la sélection parcellaire fut une évidence pour exprimer les différentes facettes de ce cépage. Cette expression du terroir est renforcée par une agriculture biodynamique et biologique de ses 20 hectares de vigne, respectueuse de la vie, de la plante, de l'Homme et de son environnement.

La vinification du raisin au chai se fait naturellement, sans intrants œnologiques, et l'accompagnement du vin jusqu'à sa maturité, en cuves bétons, fûts et foudres suivant sa personnalité. Il produit exclusivement des vins rouges, des vins de terroirs, mais aussi des vins de soif qui ont largement contribué à faire connaître le travail de cet excellent vigneron. Pas de doute, Fabien Jouvès est un grand vigneron du Sud-Ouest !

FABIEN  JOUVÈS

Trespoux-Rassiels

FABIEN JOUVÈS MAS DEL PÉRIÉ



Caves Maillol – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération