

Caves
Maillol
Perpignan

Cochon de Dieu,
c'est le juron préféré
du père de Fabien
Jouves.

C'est aussi l'une des cuvées de
printemps tant attendues du
Mas del Périé !



VIN
SEC
Vin Nature



COCHON DE DIEU

FABIEN JOUVES

MAS DEL PÉRIÉ

AOP Cahors



SERVIR } 14 - 16°C
OUVRI } 1h avant
GARDE } 1 à 3 ans

Terroir :

Coteaux argilo-calcaire d'altitude.

Cépage : 100% Malbec

Vinification : Vendanges manuelles. Vinif
naturelle (levures indigènes) en grappes
entiers 10 jours.

Élevage : En cuve béton et barrique, non
collé ni filtré.

ACCORDS



COPAINS !

À déguster une belle
planche de cochon-
naïlle.

VERDURE !

Superbe sur une salade
périgourdine.



PLANXA

Parfait sur des
brochettes de poulet
mariné.

FROMAGE

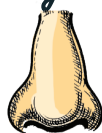
Idéal sur du Comté,
Saint-Nectaire, Cantal
entre-deux.



Notes de Dégustation



Robe
soutenue
rouge rubis.



Parfums de fruits et
d'épices.



Juteuse, souple et frui-
tée. Tendresse les épices
et les notes d'agrumes.





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 parcelle fut une évidence pour exprimer les différentes facettes de ce cépage. Cette expression du terroir est renforcée par une agriculture bio-dynamique 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