

Caves
Maillol
Perpignan

Cette cuvée "Haute Côt(e) de Fruit" tient son nom de l'autre nom du Malbec, le Côt, un cépage que l'on retrouve également en Touraine.

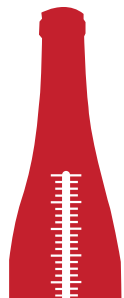


VIN
SEC
Vin Nature



HAUTE CÔT(E) DE FRUIT FABRIEN JOUVES MAS DEL PÉRIÉ

AOP Cahors



SERVIR } 14°C
OUVRIER } 20 mins avant
GARDE } 2 à 5 ans

Terroir :

Assemblage de plusieurs parcelles en terroirs argilo-calcaires.

Cépage : 100% Malbec

Vinification : Vendanges manuelles. Vinif naturelle (levures indigènes) en grappes entières, cuvaision de 7 jours. Fermentation en cuves béton et barriques

Élevage : 6 mois en cuve béton.

ACCORDS



COPAINS !

À déguster une belle planche de cochonnaille et cornichons.

CASSE-CROÛTES !

Superbe sur une terrine de porc aux cerise, de canard aux agrumes.



PLANXA

Parfait sur une saucisse, des roustes grillées, et frites maison.

FROMAGE

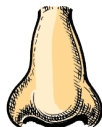
Idéal sur du Comté, Saint-Nectaire, Cantal entre-deux.



Notes de Dégustation



Robe grenat brillante.



Fin. De beaux parfums de coulis de fruits noirs, framboise et poivre.



Croquante, juteuse, une bombe de fruits pleine de fraîcheur.



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 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