

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



CLES ESCURES

FABIEN JOUVÈS

MAS DEL PÉRIÉ



SERVIR } 14 - 16°C
OUVRIR } 1h avant
GARDE } 10 ans

Terroir :

Calcaire Kimmeridgien affleurant.
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude.

Cépage : 100% Malbec

Vinification : Vendanges manuelles. Vinifération naturelle (levures indigènes), égrappage total, cuvaison de 30 jours. Fermentation en cuve béton.

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

AOP Cahors

ACCORDS



À LA BONNE FRANQUETTE !

Superbe sur une entrecôte à la sauce au poivre et grosse frites maison.

ORIENTAL

Délicieux sur un ragout de collier d'agneau aux légumes de saison.



CUISINE DE MAMIE !

Merveilleux sur le cassoulet d'Huguette.

COCHON !

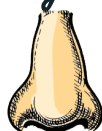
Parfait sur des galtes de porc confites au Banyuls, et purée maison.



Notes de Dégustation



Robe violacée sombre.



Des fragrances de jolis fruits noirs.



Veloutée, droite, juteuse, fine, épicée avec des tanins fins et élégants.



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 parcelleire 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