

Cahors Haute Côt(e) de fruit Mas del Périé



100% Malbec (Côt)



Lettre de dégustation

La Maison Mas Del Périé

Bienvenue en terroir cadurcien...

Fabien JOUVES 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 (Cot) y est le cépage roi. De par 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 du Malbec. Cette expression du terroir est renforcée par une agriculture Bio-dynamique 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 béton, fûts et foudres suivant sa personnalité.

Notes de dégustation by David Rougier

Fabien nous emmène dans le sud-ouest, à Cahors plus précisément. Une région qui a la réputation de donner des vins puissants, riches et concentrés. Cependant, la cuvée Haute Côt(e) de fruit est d'une incroyable fraîcheur où les tanins sont voluptueux et soyeux. C'est du Malbec et non du Gamay, les arômes tirent sur des fruits rouges confits et bien mûres. Un joli compromis entre richesse aromatique vs texture soyeuse et tonique.



www.petitbouchon.fr

Mas del Périé
Le Bourg
46090 Trespoux-Rassiels

CV

Caractéristiques du vin

Compétences

LE SERVICE

Idéal autour de 16° • Carafage conseillé 1h avant dégustation • À boire dès maintenant et jusqu'en 2027.

LA CULTURE

Biologique.



LE TAUX DE SO₂

Moins de 30 mg de SO₂ à la mise en bouteille.

L'ÂGE DES VIGNES

25 ans.

LE TERROIR

Assemblage de différentes parcelles du domaine, terrasses d'éboulis calcaires produisant des vins expressifs.

L'HUMAIN

Fabien Jouves.

Formation

LA VINIFICATION

Vendanges manuelles, égrappage, cuvaison de 7 jours puis fermentation en cuves béton et barriques. Élevage de 6 mois.

Informations Complémentaires

À TABLE ?

La chasse est ouverte ! Lièvre, chevreuil, faisan ! Ou bien des viandes prononcées tel que le canard.

MON IDÉAL

Lièvre à la royale cuisiné selon la recette du Sénateur Couteaux.

