

BLOC B763

.....



Vigneron
JOUVES Fabien

Encépagement
100% MALBEC (COT)

Âge moyen des vignes
50 ans

Superficie / type de culture
1,3 ha culture bio-dynamique
(AB - Demeter - Biodyvin)

Sol / exposition
Calcaire sidérolithique
Sommet de côteaux 350 m d'altitude

Vinification
Vendanges manuelles
Vinification naturelle, égrappage,
cuvaion 30 jours
Fermentation en cuve ovoïde

Élevage
Élevage en cuve ovoïde
durant 22 mois
Non collé non filtré
SO² total : inférieur à 30 mg/L

Nombre de bouteilles
3 000

DISPONIBLE AUSSI NATURE : «SANS SULFITES AJOUTÉS»

.....

MAS PÉRIÉ[®]

Agriculture Bio-dynamique, vins vivants

VIN DE CAHORS A.O.C
Fabien JOUVES
Artisan Vigneron

Le bourg 46090 Trespoux-Rassiels
Tél. : 05 65 30 18 07 • Fax : 05 65 53 12 13
Mobile : 06 86 66 10 74
masdelperie@wanadoo.fr
www.masdelperie.com