

# AMPHORE

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% MALBEC (COT)

**Âge moyen des vignes**  
30 ans

**Superficie / type de culture**  
1 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 amphore 100 L. à 800 L.

**Élevage**  
Élevage en amphore 100 L. à 800 L.  
durant 6 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
2 400

**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