

# LES PIÈCES LONGUES

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% CHENIN

**Âge moyen des vignes**  
10 ans

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

**Sol / exposition**  
Calcaire kimeridgien affleurant  
Sommet de côteaux 350 m d'altitude

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Pressurage direct grappe entière,  
Fermentation en barrique

**Élevage**  
Élevage en barrique  
durant 6 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : environ 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
2 000



**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

# ORANGE VOILÉE

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% CHENIN

**Âge moyen des vignes**  
10 ans

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

**Sol / exposition**  
Calcaire kimeridgien affleurant  
Sommet de côteaux 350 m d'altitude

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Egrappage  
Macération 1 an sous marc en amphore 200 L.

**Élevage**  
Élevage en amphore 200 L.  
durant 12 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
1 000



**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

.....

SAS JOUVES SÉLECTION

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

# BID'OUILLAGE

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% CHENIN

**Âge moyen des vignes**  
10 ans

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

**Sol / exposition**  
Calcaire kimeridgien affleurant  
Sommet de côteaux 350 m d'altitude

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Pressurage direct grappe entière,  
Fermentation en barrique

**Élevage**  
Élevage en barrique sans ouillage  
durant 24 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
600

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

.....

SAS JOUVES SÉLECTION

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

# À TABLE !!!

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% MALBEC

culture bio-dynamique  
(AB - Demeter - Biodyvin)

**Sol / exposition**  
Assemblage sur plusieurs parcelles et terroirs

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Saignée de toutes les cuves  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en cuve béton et barrique  
durant 6 mois  
Légère filtration  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
6 000

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

# SOMNAM'BULLES

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% MALBEC

culture bio-dynamique  
(AB - Demeter - Biodyvin)

**Sol / exposition**  
Assemblage sur plusieurs parcelles et terroirs

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Saignée de toutes les cuves  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en bouteille sur latte  
durant 6 mois  
Légère filtration  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
3 000

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

# « TU VIN PLUS AUX SOIRÉES »

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
70% MALBEC / 30% CABERNET FRANC

**Âge moyen des vignes**  
25 ans

**Superficie / type de culture**  
2 ha culture bio  
(AB)

**Sol / exposition**  
Calcaire kimeridgien affleurant  
Sommet de côteaux 350 m d'altitude

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Vinification naturelle, grappe entière,  
cuvaion 7 jours  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en cuve béton et barrique  
durant 6 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
10 000

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

.....

SAS JOUVES SÉLECTION

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

# « YOU FUCK MY WINE »

.....



●

## Vigneron

JOUVES Fabien

## Encépagement

30% JURANCON NOIR / 70% MALBEC

## Âge moyen des vignes

50 ans

## Superficie / type de culture

0,5 ha culture bio

(AB)

## Sol / exposition

Calcaire sidérolithique

Sommet de côteaux 350 m d'altitude

## Vinification

Vendanges manuelles

Vinification naturelle, grappe entière,  
cuvaion 7 jours

Fermentation en cuve béton et barrique

## Élevage

Élevage en cuve béton et barrique  
durant 6 mois

Non collé non filtré

SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

## Nombre de bouteilles

3 000



**FABIEN JOUVES**

artisan vigneron

.....

SAS JOUVES SÉLECTION

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

# « OMAR M'A ABUSER »

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% MALBEC

**Âge moyen des vignes**  
35 ans

**Superficie / type de culture**  
0,5 ha culture bio  
(AB)

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

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Vinification naturelle, grappe entière,  
cuvaion 7 jours  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en cuve béton et barrique  
durant 6 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
3 000

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

.....

SAS JOUVES SÉLECTION

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



# « LE VIN QUI RAP »

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
30% TANNAT / 70% MALBEC

**Âge moyen des vignes**  
40 ans

**Superficie / type de culture**  
0,5 ha culture bio  
(AB)

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

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Vinification naturelle, grappe entière,  
cuvaion 7 jours  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en cuve béton et barrique  
durant 6 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
3 000

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

.....

SAS JOUVES SÉLECTION

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

# MALBEC INVADERS

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% MALBEC

**Âge moyen des vignes**  
35 ans

**Superficie / type de culture**  
0,5 ha culture bio  
(AB)

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

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Vinification naturelle, grappe entière,  
cuvaion 7 jours  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en cuve béton et barrique  
durant 6 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
3 000

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

.....

SAS JOUVES SÉLECTION

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

# IMBIBEZ-VOUS !!!

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% MALBEC

**Âge moyen des vignes**  
25 ans

**Superficie / type de culture**  
10 ha culture bio  
(AB)

**Sol / exposition**  
Assemblage sur plusieurs parcelles et terroirs

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Egrappage,  
cuvaion 7 jours  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en cuve béton et barrique  
durant 6 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Production**  
2 000

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

.....

SAS JOUVES SÉLECTION

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

# HAUTE CÔT(E) DE FRUIT

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% MALBEC

**Âge moyen des vignes**  
25 ans

**Superficie / type de culture**  
3 ha culture bio  
(AB)

**Sol / exposition**  
Assemblage sur plusieurs parcelles et terroirs

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Egrappage  
cuvaision 7 jours  
Fermentation en cuves béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en cuves béton et barrique  
durant 6 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
10 000



**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

# LES ESCURES

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% MALBEC (COT)

**Âge moyen des vignes**  
25 ans

**Superficie / type de culture**  
10 ha culture bio-dynamique  
(AB - Demeter - Biodyvin)

**Sol / exposition**  
Calcaire kimeridgien affleurant  
Sommet de côteaux 350 m d'altitude

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Vinification naturelle, égrappage,  
cuvaion 30 jours  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en cuve béton et barrique  
durant 6 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
50 000

**DISPONIBLE AUSSI NATURE : «SANS SULFITES AJOUTÉS»**

**MAS DELPÉRIÉ<sup>®</sup>**  
Agriculture Bio-dynamique, vins vivants

# LA ROQUE

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% MALBEC (COT)

**Âge moyen des vignes**  
35 ans

**Superficie / type de culture**  
5 ha culture bio-dynamique  
(AB - Demeter - Biodyvin)

**Sol / exposition**  
Marne Brune Miocène  
Sommet de côteaux 350 m d'altitude

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Vinification naturelle, égrappage,  
cuvaion 30 jours  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en cuve béton et barrique  
durant 6 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
25 000

**DISPONIBLE AUSSI NATURE : «SANS SULFITES AJOUTÉS»**

**MAS PÉRIÉ**<sup>®</sup>  
Agriculture Bio-dynamique, vins vivants

# LES ACACIAS

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% MALBEC (COT)

**Âge moyen des vignes**  
40 ans

**Superficie / type de culture**  
5 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 béton

**Élevage**  
Élevage en foudre  
durant 22 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
10 000

**DISPONIBLE AUSSI NATURE : «SANS SULFITES AJOUTÉS»**

**MASEPÉRIÉ**<sup>®</sup>  
Agriculture Bio-dynamique, vins vivants

# 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  
SO<sup>2</sup> 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



# 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**<sup>®</sup>  
Agriculture Bio-dynamique, vins vivants

# TANNAT PASSERILLE

---



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% TANNAT

**Âge moyen des vignes**  
40 ans

**Superficie / type de culture**  
0,3 ha culture bio-dynamique  
(AB - Demeter - Biodyvin)

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

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Vinification naturelle, grappe entière,  
cuvaion 30 jours  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en cuve béton et barrique  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
3 000

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

---

SAS JOUVES SÉLECTION

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

# TANNAT RANCIO

.....



**Vigneron**  
JOUVES Fabien

**Encépagement**  
100% TANNAT

**Âge moyen des vignes**  
40 ans

**Superficie / type de culture**  
0,3 ha culture bio-dynamique  
(AB - Demeter - Biodyvin)

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

**Vinification**  
Vendanges manuelles  
Vinification naturelle, grappe entière,  
cuvaion 30 jours  
Fermentation en cuve béton et barrique

**Élevage**  
Élevage en jarre en verre au soleil  
durant 12 mois  
Non collé non filtré  
SO<sup>2</sup> total : inférieur à 30 mg/L

**Nombre de bouteilles**  
600

  
**FABIEN JOUVES**  
artisan vigneron

.....

SAS JOUVES SÉLECTION

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