FICHE TECHNIQUE
VIN DE FRANCE / VIN DE SOIF

MAS DEL PÉRIÉ

FABIEN JOUVES

YOU FUCK MY WINE – 2024

ENCÉPAGEMENT
Malbec, Jurançon noir, Gibert et Valdiguié

ÂGE MOYEN DES VIGNES
50 ans

CERTIFICATION
AB

SOL & EXPOSITION
Assemblage de plusieurs parcelles
Terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION
Vendanges manuelles et vinification naturelle
Grappe entière, cuvaison 7 jours
Fermentation en cuves béton

ÉLEVAGE
Elevage en cuves béton durant 6 mois

TOTAL SO^2 : <30 mg/L

ALCOOL : 11.5%

NOTES DE DÉGUSTATION : Millésime d'une grande souplesse avec toujours ce supplément d'âme apporté par les vieux cépages cadurciens. Un nez marqué sur la cerise. En bouche, une structure délicate et un belle fraîcheur sur des fruits rouges soyeux et gourmands.

ACCORDS : Idéal avec une grande tablée de copains, des tapas et quelques grillades.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14°-15° – Peut être bu légérement rafraîchi aux beaux jours.

GARDE : 5 ans

Le Bourg - 46090 Trespoux-Rassiels
Tél. +33 (0)5 65 30 18 07
masdelperie@wanadoo.fr

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE