FICHE TECHNIQUE
VIN DE FRANCE / VIN DE TERROIR

MAS DEL PÉRIÉ

FABIEN JOUVES

Autochtones est une cuvée parcellaire issue du lieu-dit Les Bourrières dans la partie nord-ouest du village de Trespoux-Rassiels. Il s'agit d'une complantation de quatre cépages cadurciens sur côteaux argilo-calcaires.

AUTOCHTONES – 2024

ENCÉPAGEMENT
Jurançon Noir, Gibert, Valdiguié, Noual

ÂGE MOYEN DES VIGNES
10 ans

CERTIFICATION
AB et Demeter

SOL & EXPOSITION
Calcaire kimmeridgien
Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION
Vendanges manuelles et vinification naturelle
Egrapée et grappe entière
Fermentation en fûts 15 jours

ÉLEVAGE
Élevage en fûts de 500 L durant 12 mois

TOTAL SO^2 : <30 mg/L

ALCOOL : 9.5%

NOTES DE DÉGUSTATION : Le premier nez exprime des notes de fruits rouges et noirs sauvages marqués tels que la groseille et la myrtille ainsi que des notes poivrées. En bouche, le vin propose une matière délicate, florale et de discrètes touches d'élevage.

ACCORDS : Autour du végétal, des poissons de rivières et de lacs

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17°-18° et aération une heure

GARDE : 10 ans

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

WWW.MASDELPERIE.COM