FICHE TECHNIQUE
VIN DE FRANCE / VIN DE SOIF

MAS DEL PÉRIÉ

FABIEN JOUVES

SOIF D'AILLEURS – 2024

ENCÉPAGEMENT
Cinsault

ÂGE MOYEN DES VIGNES
10 ans

CERTIFICATION
AB

SOL & EXPOSITION
Coteaux calcaires kimméridgiens

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

ÉLEVAGE
Elevage en cuves béton durant 8 mois

TOTAL SO^2 : <30 mg/L

ALCOOL : 10.5 %

NOTES DE DÉGUSTATION : Un millésime au fruit éclatant et au léger tanin crayeux. Du pur plaisir !

ACCORDS : Apéro tapas, grillades viande, poissons et légumes

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°-14°

GARDE : 4 ans

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

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