



Fabien Jouves - Mas del Périé B763 2019

SAPPIG | FRUITIG | COMPLEX

PROFIEL



DOMEIN
Fabien Jouves



SERVEER T°
14-16°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Malbec



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2035

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij worstjes, kalfsvlees, varkensvlees, grillades, charcuterie...



KAAS

Baskische schapenkaas, Oude Mimolette, Aigot de Laguiole, blauwe gaderde kaas, Brie, ...



AWARDS

La Revue du Vin de France : 90/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen zijn met de hand geplukt en worden ontrist bij aankomst aan de wijnkelder. De vinificatie verloopt op natuurlijke wijze. De gezamenlijke fermentatie en maceratie nemen 30 dagen in beslag en gebeuren in eivormige tanks. Voor de 18 maanden durende rijping wordt een mix van barriques en eivormige cuves gebruikt.



WIJNGAARD

De bodem van de 350 meter hoog gelegen percelen vallen onder het Sidérolithique bodemtype. Deze zure, ijzerrijke en roodachtige grond is ontstaan in het Vroeg-Tertiair uit afzettingen die afkomstig zijn van de erosie van het Centraal Massief. De toplaag, die rijk is aan grote ronde keien, kwarts en kwartsiet, rust op een harde laag kalksteen uit het Secundair. De gemiddelde leeftijd van de stokken bedraagt 50 jaar.

WIJNBOUWER: MAS DEL PÉRIÉ

Fabien Jouvès belichaamt de 5e generatie van een landbouwfamilie in Causse. In deze uitlopers van het Centraal Massief vind je een zeer distinctief landschap waarin hij een groot potentieel voor wijnbouw zag en dit leidde in 2006 tot de start van Mas Del Périé. De wijnmakerij ligt in La Truque, een gehucht in Trespoux-Rassiels, een 8-tal km ten zuidwesten van Cahors. Deze locatie ligt op de scheiding tussen de terroirs van Coteaux du Quercy en deze van Cahors. Fabien wil dat de eigenheid van elke wijngaard behouden blijft en zo viel de keuze al snel op een parcellaire benadering, die tot een waslijst aan wijnen heeft geleid. Maar zo kan hij alle facetten van de Malbec druif, die lokaal als Côt gekend is, tonen. Al kort na de aanvang van zijn project werd er aan biologische wijnbouw gedaan. En in 2011 volgde dan de stap naar biodynamie, waarvan Rudolf Steiner in 1924 de basisprincipes heeft vastgelegd. De inzet van biodynamische preparaten verloopt in functie van de stand van de sterren en de planeten. Fabien Jouvès hecht veel waarde aan het landbouw-verleden van zijn familie en hij wil zijn focus dus niet verengen tot enkel 'wijn'. Hij streeft er dus naar om een divers en compleet landbouwbedrijf te runnen, en dit volledig biodynamisch. Zo vind je er ook graanvelden, lavendel, worden er zwarte varkens

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Sud-Ouest

APPELLATIE
Cahors



KLIMAAT
Gematigd-warm met
mix van continentale en
maritieme invloeden

