



Fabien Jouvès Skin-Contact 2023

SUD-OUEST | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Fabien Jouvès



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Bio & Natuurwijn



DRUIVEN
Ugni Blanc, Gros Manseng en
Muscat d'Alexandrie



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2025

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



SINAASAPPEL

PERZIK

ROMIG

BIJENWAS

HAZELNOOT

ZESTE



FOODPAIRING

APERÔ

COQUILLE

GEVOGELTE

KOUDE SALADE

ZEEVRUCHTEN



KAAS

HARD GERIJPTE

GEITENKAAS

the **best** grapes
bottled for **you**



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden ontrist bij aankomst in de wijnkelder. Hierna volgt een 3 maanden durende maceratie op schil. Na de persing volgt nog een 6 maanden durende rijping in een mix van inox cuves, foudres en barriques.



WIJNGAARD

De trossen komen van hellende percelen met een dominantie van kalk en kleisteen in de bodem.

WIJNBOUWER: MAS DEL PÉRIÉ

Fabien Jouves, de vijfde generatie van een landbouwfamilie in Causse, begon in 2006 met Mas Del Périé, een biodynamisch wijnproject in Trespoux-Rassiels, dichtbij Cahors. Hij koestert het agrarische erfgoed van zijn familie en streeft naar diversiteit door graan, lavendel, zwarte varkens en bijenkorven te integreren in zijn biodynamische boerderij. Met 27 hectare verspreid over het 350 meter hoge Causse-plateau, met diverse bodems, focust hij voornamelijk op Malbec en Chenin voor witte wijnen. Ook zeldzame lokale druivenrassen zoals Jurançon Noir, Valdiguié, Noual en Gibert worden behouden via massale selectie. In de kelder wordt natuurlijke fermentatie zonder toevoeging van gisten gebruikt, met rijping op basis van de wijn en terroir, van inox tot grote foeders. De wijnen van Mas Del Périé onderscheiden zich in Cahors door hun elegante stijl en reflecteren het terroir en de emoties van de wijnbouwer.

LOCATIE



LAND

Frankrijk

REGIO

Sud-Ouest

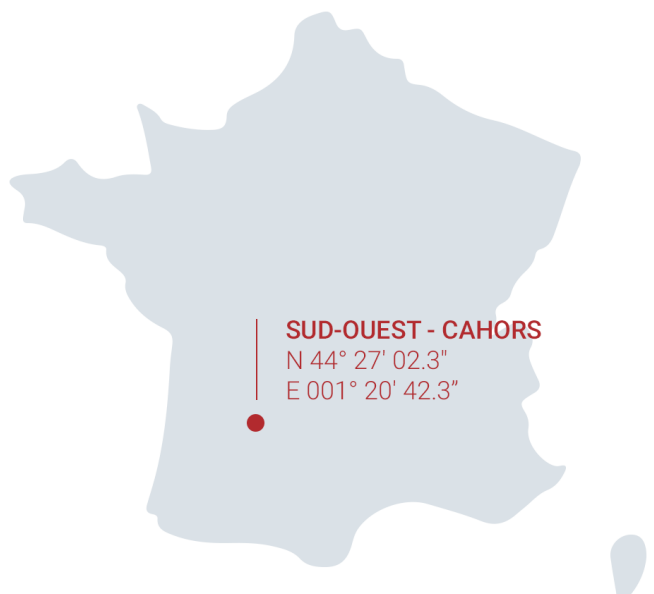
APPELLATIE

Vin de France



KLIMAAT

Warm met tijdens de zomer vooral continentale invloeden



SUD-OUEST - CAHORS

N 44° 27' 02.3"
E 001° 20' 42.3"