



Fabien Jouvès Haute Côt(e) de Fruit 2022

SUD-OUEST | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Fabien Jouvès



SERVEER T°
14-16°C



WIJNBOUW
Natuurwijn



DRUIVEN
Malbec



GLAS
Syrah



DRINKVENSTER
2026

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Worstjes, kalfsvlees, zomerse salade,
varkensvlees



KAAS

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

SAPPIG KERSEN
BOSBESSEN
AARDBEIEN
DROP
LEVENDIG

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De pluk gebeurt met de hand. De vinificatie verloopt op natuurlijke wijze waarbij de trossen in hun geheel worden gebruikt. De fermentatie, in een mix van houten vaten en betonnen tanks, neemt slechts 7 dagen in beslag. De 6 maanden durende rijping gebeurt in betonnen tanks.



WIJNGAARD

De druiven komen van verschillende percelen waarbij klei en kalksteen de meest dominante onderdelen zijn van de bodem. De gemiddelde leeftijd van de stokken bedraagt 25 jaar.

WIJNBOUWER: FABIEN JOUVES

Fabien Jouvès, 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
Gematigd-warm met zowel
oroграфische als maritieme
invloeden

