

**Identification du vin****Région :** Sud-ouest

**Appellation :** Cahors  
**Dénomination :** Mas del Périé - cuvée les escures  
**Producteur :** Jouvès Fabien  
**Cépages :** Malbec : 100 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2009      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 14,5°      **Prix :** 11,50

**A** **Couleur :** Rouge grenat avec le disque aqueux très violet  
**S** **Intensité :** Profonde  
**P** **Limpidité :** Limpide, brillant  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Bonne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Très agréable  
**R** **Aromatique :** 1er nez : fruits noirs mûrs, cerise confiturée.  
**S** Fruits rouges et noirs mûrs et concentrés, épices de garrigue, fraise, pivoine, cerise, du grillé, vanille, cannelle  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Souple  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il y en a encore à fondre. Une pointe agréable d'acidité et d'amertume  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** La bouche présente une trame serrée et concentrée, ce qui lui confère une belle rondeur tout en souplesse mais cependant puissante  
**A** **Arômes :** Fruits noirs et rouges mûrs et concentrés, épices de garrigue, épices poivrées  
**R** **Persistance :** 4 secondes  
**M** **Observations :**

**C** **Conclusions :** Très beau vin gourmand (on a envie d'en reprendre)  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :** Acheté à la foire d'Olne 2011  
**E**  
**M**