



LES AGUDES

ENCEPAGEMENT

Colombard, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Chardonnay, Sémillon

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Pressurage direct, égrappée et grappe entière

Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L.

TAV: 12.5 %



SKIN CONTACT

ENCEPAGEMENT

Gros Manseng, Ugni Blanc, Muscat d'Alexandrie

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Macération égrappée 3 mois en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12.5 %



NDD-NECTAR DES DIEUX

ENCEPAGEMENT

Colombard, Sauvignon Blanc, Muscat d'Alexandrie

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Pressurage direct, égrappée et grappe entière (Chardonnay, Sauvignon, Colombard)

Fermentation en cuves béton

Macération grappe entière, 1 mois en cuves béton (Marsanne, Roussane)

ELEVAGE

Elevage en cuves béton durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12.5 %



SOMNAM'BULLES BLANC

ENCEPAGEMENT

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon blanc, Sauvignon Gris

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Terroirs argilo-calcaires
Assemblage de plusieurs parcelles

VINIFICATION

Vinification naturelle
Pressurage direct, égrappée et grappe entière,
Fermentation en cuves inox, béton et barriques

ELEVAGE

Elevage en bouteilles sur lattes durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



CAPSULE

ENCEPAGEMENT

Petit et Gros Manseng

AGE MOYEN DES VIGNES

10 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Calcaire kimmeridgien affleurant

Sommet de coteaux 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Pressurage direct, égrappée et grappe entière

Fermentation en barriques durant 12 mois

ELEVAGE

Elevage en bouteilles sur lattes durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 13.00 %



SOMNAM'BULLES ROSE

ENCEPAGEMENT

Malbec, Muscat de Hambourg

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Terroirs argilo-calcaires
Assemblage de plusieurs parcelles

VINIFICATION

Vinification naturelle
Saignée et pressurage direct
Fermentation en cuves inox , cuves béton et barriques

ELEVAGE

Elevage en bouteilles sur lattes durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



A TABLE

ENCEPAGEMENT

Malbec, Tannat

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Pressurage direct, égrappée et grappe entière

Fermentation en cuves inox, béton

ELEVAGE

Elevage en cuves bétons et inox durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12.5 %



NDD-NECTAR DES DIEUX

ENCEPAGEMENT

Malbec, Muscat de Hambourg, Merlot, Colombar

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Macération grappe entière, 7 jours en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton et barriques durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12.5 %



SOIF D'AILLEURS

ENCEPAGEMENT

Cinsault, Pinot Noir

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Sable et calcaire

VINIFICATION

Vinification naturelle

Vendanges manuelles

Grappe entière, cuvaïson 7 jours

Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton et barriques durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



TU VIN PLUS AUX SOIREEES

ENCEPAGEMENT

Malbec, Gamay, Merlot

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Assemblage de plusieurs parcelles
Terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle
Vendanges manuelles
Grappe entière, cuvaison 7 jours
Fermentation en cuves béton et barriques

ELEVAGE

Elevage en cuves bétons et barriques durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



YOU FUCK MY WINE

ENCEPAGEMENT

Malbec, Jurançon Noir, Merlot

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Assemblage de plusieurs parcelles
Terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle
Vendanges manuelles
Grappe entière, cuvaison 7 jours
Fermentation en cuves béton et barriques

ELEVAGE

Elevage en cuves béton et barriques durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



AUTOCHTONES

ENCEPAGEMENT

Jurançon Noir, Gibert, Valdiguié, Noual

LABEL

AB/ Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire kimmeridgien
Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappée et grappe entière
Fermentation en fûts 15 jours

ELEVAGE

Elevage en fûts de 500 L durant 12 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11 %



HAUTE CÔT(E) DE FRUIT

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

LABEL

AB et/ou CONVERSION BIO

SOL/ EXPOSITION

Assemblage de plusieurs parcelles
Terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle
Vendanges manuelles
Egrappage, cuvaison 7 jours
Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12.00 %



LES ESCURES

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire kimmeridgien affleurant
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage, cuvaison 30 jours
Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves bétons durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11.5 %



LA ROQUE

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

LABEL

Conversion AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Marne brune du Miocène

Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Vinification naturelle

Egrappage, cuvaison 30 jours

Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves bétons durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11.5 %



LES ACACIAS

ENCEPAGEMENT

Malbec (Côt)

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage, cuvaison 30 jours
Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en foudres durant 18 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11.00 %



AMPHORE

ENCEPAGEMENT

Malbec (Côt)

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage, cuvaizon 30 jours
Fermentation en amphores 800 L

ELEVAGE

Elevage en amphores 800 L pendant 9 mois

So² total : < 15 mg/L

TAV: 12.5 %



AMPHORE EN GRÈS

ENCEPAGEMENT

Malbec (Côt)

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage, cuvaizon 30 jours
Fermentation en amphores 800 L

ELEVAGE

Elevage en amphores 800 L pendant 9 mois

So² total : < 15 mg/L

TAV: 12.5 %



BLOC B763

ENCEPAGEMENT

Malbec (Côt)

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage, cuvaïson 30 jours
Fermentation en cuves ovoïdes

ELEVAGE

Elevage en cuves ovoïdes et barriques durant 18 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11 %



RAYS

HISTOIRE

Une alchimie Terroir-Cépage-Elevage sublimée par le millésime 2017. Des raisins issus des grands crus de la parcelle "Combel de Rayssou B 763", le "Ruisseau" en Occitan, sur les terroirs calcaires sidérolithiques. Une cuvée ultra confidentielle produite à seulement 300 exemplaires. Une autre facette du Cahors que le Mas Del Périé s'efforce de produire depuis de nombreuses années

ENCEPAGEMENT

Malbec (Côt)

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage, cuvaizon 30 jours
Fermentation en cuves ovoïdes

ELEVAGE

Elevage en cuves ovoïdes durant 18 mois

So² total : < 15 mg/L

TAV: 12.5 %



RATAFIA

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Côteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Assemblage de jus de raisin de Malbec et d'eau de vie de marc

ELEVAGE

Elevage en barriques durant 12 mois

So² total : < 15 mg/L

TAV: 16.00 %



MARC DE MALBEC

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Distillation des marcs des parcelles B763 et Acacias

ELEVAGE

En barriques (Chêne)

So² total : < 10 mg/L

TAV: 59 %



FINE DE MALBEC

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Distillation des lies des cuvées B763 et Acacias

ELEVAGE

En dame Jeanne (En verre)

So² total : < 10 mg/L

TAV: 57 %



GIN DE MALBEC

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Distillation des lies des cuvées B763 et Acacias
Issu de la distillation de Malbec et d'une infusion
de baies de genièvre, de coriandre, de zests d'agrumes,
d'épices, de truffes et saffran du Quercy.

ELEVAGE

En dame Jeanne (En verre)

So² total : < 10 mg/L

TAV: 44 %



MIEL D'ABELLES TOUTES FLEURS

RÉCOLTE

Août 2020

DESCRIPTION

Miel provenant de nos ruches situées autour de nos parcelles de vignes et lavandes

DISPONIBILITÉ

Pôt d'1 kg = 29.00 €

Pôt de 500 gr = 15.00 €

Pôt d'250 gr = 8.00 €