



CUVÉE MATHILDE

Mariage de Syrah et de Mourvèdre produits sur des terrasses de cailloutis schisteux et de quartz, Mathilde, petite-fille du fondateur a donné son prénom à ce joli vin rubis.

Appellation

AOP Minervois.

Cépages

80 % Syrah et 20 % Mourvèdre.

Âge des vignes

45 ans.

Terroir

Terrasses anciennes décalcifiées.

Conduite du vignoble

Cordon de Royat.

Rendement

40 hl/ha.

Vinification

Sélection de vendanges à l'arrivée en cave, puis macération en baies entières pendant 20 jours à température maîtrisée (25°). Les extractions des tannins sont conduites de façon douce et en présence d'oxygène. Assemblage des deux cépages après fermentation puis affinage en bouteilles.

Élevage

En cuve.

Dégustation

Robe pourpre profond. Au nez, dominant des notes de fruits rouges qui évoluent vers le pruneau confit et sur la truffe en finale.

Accord mets/vins

Accompagnera avec succès les viandes rouges, les civets et les gibiers et tous les fromages.
Servir à 16° - 18°C.