



### 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.