



LE SECRET DE MATHILDE

Tout a commencé par un matin de vendanges à suivre les gestes de mon grand-père passionné, un peu magicien aussi où j'ai plongé mes mains dans une barrique de petits grains joughlus pour en extraire le jus. C'est ainsi que depuis ce jour ensoleillé, ma priorité est la réussite de ma cuvée dont je garde le secret.

Je vous invite à venir suivre le cycle solaire de la vigne et d'en goûter le fruit.

Vous verrez, c'est ainsi que la passion naît.

Appellation

AOP Minervois

Cépages

70 % Syrah, 15 % Mourvèdre et 15% de Grenache

Âge des vignes

10 ans et 40 ans

30% de jeunes vignes classées AOP Minervois La Livinière et 70% de vieilles vignes classées en AOP Minervois.

Terroir

Terrasses anciennes décalcifiées avec des cailloutis et sol argilo-calcaire avec la roche mère à 1m de profondeur.

Conduite du vignoble

Cordon de Royat et Guyot à 6 yeux.

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 tanins sont conduites de façon douce et en présence d'oxygène. Assemblage des cépages après fermentation.

Une partie est élevée en barriques de chêne de 2-3 vins provenant de la forêt de Tronçais.

Dégustation

Robe pourpre profond. Au nez dominant des notes de fruits rouges et une pointe d'épices qui évoluent vers le pruneau confit et sur la truffe en finale. Bouche soyeuse et équilibrée, finissant sur des tanins légèrement vanillés.

Accord mets/vins

Accompagnera avec succès les viandes rouges, les grillades et les plats en sauces et tous les fromages. Servir à 16 – 18 °C.