



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 17° - 18°C.