



## Vin de Pays Vaucluse Rouge – *Cuvée Mathilde*

### ORIGINE DES SOLS

Alluvionnaire

### CEPAGES

Merlot, Syrah, Grenache, Marselan et Caladoc

### VINIFICATION

Vendange 100% éraflée et foulée. Extraction douce par remontages quotidiens. Fermentation à température moyenne. Macération d'environ 10 jours. Soutirage puis assemblage post fermentaire.

### QUANTITE

50 000 bouteilles

### DEGUSTATION

Robe aux reflets pourpres. Fraicheur prédominante, accompagnée de notes de bâton de réglisse, de myrtille, de mure, de poivre gris et de fève de cacao. La bouche est gouleyante, à la structure délicate et à la finale acidulée.

### ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagnera à merveille une soirée d'été avec des grillades.

### GARDE

A boire dans les 2 à 3 ans.

### SERVICE

Servir entre 15/17°C

### RECOMPENSES

2020 : Médaille Or concours National des IGP 2021

