



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

