



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Fendant

AOC Valais · Millésime 2025

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Chasselas 100 %

Région : Valais

Couleur : blanc

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

Âge des vignes : 18 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation : cuves inox

Élevage : 7–8 mois en cuves inox

Type de contenant : cuves inox

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 12 % vol.

Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : dès maintenant

Durée de vie estimée : 5 ans max.

SERVICE

Température de service : 8–10 °C

CONDITIONNEMENT

Contenance : 75 cl · 50 cl · 37,5 cl

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
de 75 cl

Bouchage : bouchon en liège technique



NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Le vin qui s'apprécie en toute occasion, au nez flatteur avec ses notes de tilleul caractéristiques. Minéralité et vivacité rendent l'ensemble particulièrement rafraîchissant en bouche. Il sera le roi de l'apéritif ou de la raclette. À apprécier dès maintenant et dans les 5 prochaines années, évidemment bien frais.

