



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Blanc de Merlot

AOC Valais · Millésime 2023

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Merlot 100 % (vinifié en blanc)

Région : Valais

Couleur : blanc

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

Âge des vignes : 15 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Blanc de rouge : les raisins sont pressés sans cuvaison afin de ne pas colorer le vin. Il est élaboré comme un blanc, en cuve inox, avec gestion de la température.

Fermentation : cuves inox

Élevage : 8 mois en cuves inox

Type de contenant : cuves inox

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 13,2 % vol.

Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 2 ans

Durée de vie estimée : 5 ans

SERVICE

Température de service : 8–10 °C

CONDITIONNEMENT

Contenance : 75 cl

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles de 75 cl

Bouchage : bouchon en liège technique



NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

À l'instar des blancs tessinois, le vin est issu de grappes de Merlot juste pressées. La couleur est d'un jaune clair, aux reflets orangés. Les vignes, profitant d'un bel ensoleillement, donnent un vin au nez subtil, au fruité qui semble rafraîchissant. On trouve en bouche cette trame gouleyante, avec des arômes de poire, de fleurs, qui s'accorderont à merveille avec des crudités à l'heure de l'apéritif ou avec des filets de perche.

