Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Sauvignon Blanc La Mine

AOC Valais · Millésime 2025

LE VIN

Pays : Suisse
Région : Valais
Appellation : AOC Valais
Couleur : blanc
Cépages : Sauvignon Blanc 100 %



VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée
Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire
Âge des vignes : 20 ans
La Mine est une parcelle en pente, exposée nord-ouest, nichée sur une ancienne mine de charbon, à deux pas des chutes de la Réchy. Un sol sombre, naturellement drainant et riche en éléments minéraux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation : cuves inox
Élevage : 8 mois en cuves inox
Type de contenant : cuves inox

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 13 % vol.
Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 3 ans
Durée de vie estimée : plus de 5 ans

SERVICE

Température de service : 8–10 °C
Aération (carafe) : –

CONDITIONNEMENT

Contenance : 75 cl
Conditionnement : cartons de 6 bouteilles de 75 cl
Bouchage : bouchon en liège technique

NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Le Sauvignon offre un nez très flatteur dès l'ouverture, avec des notes de pamplemousse rose, de zestes de citron et de fruit de la passion. En bouche, le vin confirme cette direction exotique avec des arômes de mangue. L'équilibre est assuré par une acidité présente dès l'attaque jusqu'en fin de bouche, ce qui donne à l'ensemble sa longueur et sa persistance. Un vin exubérant, qui offrira un accord de première classe aux fruits de mer, aux sushis, ou tout simplement pour un apéritif. Délicieux dans sa jeunesse, et à déguster jusqu'en 2032, bien frais.

Domaine Mathieu – Jean-Louis Mathieu SA · Rue du Téléphérique 26 · 3966 Chalais · Suisse
Tél. +41 79 220 24 09 · jean-louis@mathieu-vins.ch · www.mathieu-vins.ch