



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Chardonnay

AOC Valais · Millésime 2024

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Chardonnay 100 %

Région : Valais

Couleur : blanc

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

Âge des vignes : 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation : cuves inox

Élevage : 6–8 mois en barriques

Type de contenant : barriques

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 12,9 % vol.

Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 2 ans

Durée de vie estimée : 10 ans

SERVICE

Température de service : 10–12 °C

CONDITIONNEMENT

Contenance : 75 cl

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
de 75 cl

Bouchage : bouchon en liège technique



NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Le vin offre l'expression d'un Chardonnay rond et gourmand, avec un élevage en barrique de 6 à 8 mois. Le nez rappelle le coing, la poire williams, mais aussi la pêche blanche. En bouche, cette trame est soulignée par une onctuosité persistante, qui rend son fruité gourmand et intense. L'élevage en barrique complète l'ensemble, avec des arômes de biscuit sortant tout juste du four. Cette générosité lui permet de côtoyer des plats onctueux comme un poulet aux morilles ou une blanquette de veau. À déguster dès à présent, ou à conserver une dizaine d'années en cave.

