



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Terra Joya

AOC Valais · Millésime 2023

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Petite Arvine, Heida, Ermitage

Région : Valais

Couleur : blanc

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation : fûts de 2e passage + cuves inox

Élevage : 10 premiers mois en fûts, puis 3 mois en cuves inox

Type de contenant : cuves inox & fûts

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 13 % vol.

Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 5 ans

Durée de vie estimée : 15 ans

SERVICE

Température de service : 11–13 °C

CONDITIONNEMENT

Contenance : 75 cl

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles de 75 cl

Bouchage : bouchon en liège technique



NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

La cuvée est une spécialité de la cave, grâce à l'assemblage des trois cépages : le Sauvignon Blanc apporte de la gourmandise, la Petite Arvine la fraîcheur et le Heida le volume. Le nez est séducteur, au fruité généreux. La bouche confirme ces impressions, vive dès l'attaque, pour s'ouvrir sur des notes de fruits exotiques, d'ananas rôti. Le vin est d'une belle longueur, porté par son acidité salivante et iodée. Il sera le bon compagnon des poissons grillés avec une sauce au beurre, ou bien d'une volaille aux champignons. À boire dès à présent, jusqu'en 2037.

