



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Ermitage

AOC Valais · Millésime 2022

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Marsanne (Ermitage) 100 %

Région : Valais

Couleur : blanc

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

Âge des vignes : 20 ans

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 : 14,4 % 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

Cépage historique de la vallée du Rhône, l'Ermitage ou Marsanne présente l'étoffe d'un grand vin. Sa robe dorée est pulpeuse, laissant entrevoir une belle matière. Dans ce sens, le nez est puissant, sur des notes de pomme canada, de citron confit et de miel de sapin. La bouche est dans ce registre, avec une attaque ronde et suave, qui se prolonge avec des arômes de tarte aux fruits, de réglisse et de confit. La juste maturité de la récolte permet à une acidité saline d'apporter de l'équilibre, avec une belle persistance en finale. Déjà ouvert aujourd'hui, le vin ne craindra pas une longue garde en cave. L'Ermitage sera le roi de la table aux côtés de fromages affinés, ou bien de plats épicés comme les currys ou les plats aigre-doux. Pour profiter de toute la palette aromatique, on le servira entre 11 et 13 degrés.

