Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Merops

AOC Valais · Millésime 2025

LE VIN

Pays : Suisse
Région : Valais
Appellation : AOC Valais
Couleur : rosé
Cépages : Pinot Noir, Syrah, Cornalin, Merlot



VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée
Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire
Âge moyen des vignes : 20 ans

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 : 2 ans
Durée de vie estimée : 3 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 se déguste à l'œil dès l'ouverture, grâce à une belle robe rose claire. Délicat, le nez rappelle des notes de groseille et d'agrumes. En bouche, le vin est juteux, sans amertume, tout en offrant une belle gourmandise. La présence de Syrah juste pressée dans l'assemblage ajoute une touche épicée de poivre blanc. Idéal en toute occasion, ou avec un beau plateau de sushis, le tout 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