



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Dôle

AOC Valais · Millésime 2024

LE VIN

Pays : Suisse
Appellation : AOC Valais
Cépages : Pinot Noir, Gamay

Région : Valais
Couleur : rouge

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée
Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire : oui
Fermentation : cuves inox
Élevage : 9 mois en cuves inox
Type de contenant : cuves inox

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 12 % vol.
Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 2 ans
Durée de vie estimée : 5 ans

SERVICE

Température de service : 14–16 °C

CONDITIONNEMENT

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

NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Assemblage de Gamay et de Pinot Noir, la Dôle est vinifiée traditionnellement en cuve, avec des macérations douces. Dans le verre, le vin offre un bel éclat et une couleur légère. Le bouquet se révèle subtil, avec des notes de fruits frais juste mûrs. En bouche, cette fraîcheur est immédiate, et les arômes de griotte sont soutenus par des nuances d'épices douces. La finale est marquée par des tanins souples, qui rendent l'ensemble juteux et propice aux plateaux de viande séchée ou aux fromages à pâte dure. À déboucher dès à présent et jusqu'en 2030.

