Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

# Gamaret

AOC Valais · Millésime 2024

## LE VIN

**Pays :** Suisse
**Région :** Valais
**Appellation :** AOC Valais
**Couleur :** rouge
**Cépages :** Gamaret 100 %




## VITICULTURE

**Mode de culture :** production intégrée
**Nature du sol (terroir) :** argilo-calcaire
**Âge des vignes :** 25 ans

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

**Macération préfermentaire :** oui
**Fermentation :** cuves inox
**Élevage :** 8 mois en cuves inox
**Type de contenant :** cuves inox

## PARAMÈTRES ANALYTIQUES

**Degré alcoolique :** 13,2 % vol.
**Sucres résiduels :** –

## MATURITÉ & POTENTIEL

**Apogée estimée :** 3 ans
**Durée de vie estimée :** 5 ans

## SERVICE

**Température de service :** 16–18 °C

## CONDITIONNEMENT

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

## NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Souvent prisé pour sa complémentarité dans les assemblages, le Gamaret révèle sa singularité dans les millésimes ensoleillés. C'est le cas ici, avec une robe profonde. Le nez confirme cette première impression, avec une belle maturité de fruits noirs. On retrouve aussi ces fruits noirs au palais, avec des notes de figue mûre, de framboise écrasée. Le tout est relevé par une dimension épicée et fumée, qui amène de la complexité. Un vin ample, qui accompagnera merveilleusement un rôti de porc aux herbes ou un lapin à la bière. À déguster dès maintenant et dans les 10 prochaines années.

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