



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Pinot Noir Tzaly

AOC Valais · Millésime 2025

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Pinot Noir 100 %

Région : Valais

Couleur : rouge

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

Âge des vignes : 40 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 % vol.

Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 5 ans

Durée de vie estimée : 10 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

Issu de baies récoltées à juste maturité, ce Pinot Noir s'offre une robe moyennement teintée, aux reflets grenat. Le nez se révèle avec des notes de fruits rouges, juste mûrs. En bouche, cette impression est confirmée, avec des arômes de fraise des bois, de griotte juste récoltée. L'acidité permet à l'ensemble d'afficher un équilibre idéal, rafraîchissant. À servir un peu frais, dans les 8 prochaines années, avec des viandes séchées ou des fromages de nos alpages.

