



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Cornalin

AOC Valais · Millésime 2024

LE VIN

Pays : Suisse
Appellation : AOC Valais
Cépages : Cornalin 100 %

Région : Valais
Couleur : rouge

VITICULTURE

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

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire : oui
Fermentation : cuves inox
Élevage : 10 mois en fûts de chêne
Type de contenant : fûts de chêne
Bois neuf : 1/3 fûts neufs, 2/3 fûts de 2e passage

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 13 % vol.
Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 5 ans
Durée de vie estimée : 10 ans

SERVICE

Température de service : 17–18 °C
Aération (carafe) : fortement recommandée, idéalement une demi-heure avant le service

CONDITIONNEMENT

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



NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

La robe est d'un grenat vif, moyennement dense. Si le nez est délicatement parfumé, la bouche est complexe et ronde, avec une structure puissante qui soutient le fruit et une belle fraîcheur en finale. On trouve notamment des arômes de cerise si caractéristiques, et aussi des nuances sauvages en fin de bouche, qui rappellent les herbes du maquis. Un vin de caractère, identitaire, qui accompagne parfaitement les plats de gibier à poil, les viandes grillées ou braisées. À boire dès à présent, mais il vieillira superbement jusqu'en 2037.

