Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Merlot

AOC Valais · Millésime 2024

LE VIN

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



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

Récolté assez tardivement, la couleur est soutenue. Le bouquet est expressif, sur des notes de mûres, de cassis. La bouche est très suave dès l'attaque, très gourmande. Cette sapidité provient d'arômes de confiture de mûre, de tarte aux myrtilles. Sans excès de douceur, cette trame fruitée est complétée par une certaine fraîcheur, qui contribue à la rondeur du vin, tout en restant souple. Le vin s'appréciera avec des plats mijotés, comme un osso buco ou un pot-au-feu de bœuf. À déguster dès maintenant et jusqu'en 2037.

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