



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Syrah

AOC Valais · Millésime 2024

LE VIN

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

Région : Valais
Couleur : rouge

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée
Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire
Âge des vignes : 30 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 : 15 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

Cépage emblématique de la vallée du Rhône, cette Syrah, à la robe violacée et dense, offre un nez puissant, complexe et épicé. On retrouve en bouche les traces d'une longue macération, avec des arômes de poivre noir, de violette et de bourgeons de cassis, ainsi que des nuances minérales, de graphite. La puissance tannique du vin lui permettra d'affronter le temps en cave. Un vin racé, avec du caractère, qui sera un compagnon idéal pour une côte de bœuf ou une fondue chinoise.

