



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Terra Zina

Vin de pays suisse · Millésime 2024

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : Vin de pays suisse

Cépages : Marselan, Syrah, Merlot, Cornalin

Région : Valais

Couleur : rouge

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

Âge moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire : oui

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

Issue de l'assemblage de Cornalin, de Syrah et de Merlot, la cuvée est une spécialité de la cave. Le cassis, la mûre et la griotte sont fortement présents au nez, dans une robe aux reflets violacés. Les arômes suivent ce registre, avec une belle maturité de fruits et des arômes fumés et de torréfaction. Les tanins sont élégants et persistants, conférant à l'ensemble une belle longueur. Un vin pour les plats du dimanche, comme un rôti de veau aux champignons ou un gigot de sept heures. Bon potentiel de garde en cave, mais on l'ouvrira deux heures en avance pour en profiter dans sa jeunesse.

