



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Tulum

AOC Valais · Millésime 2022

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Petite Arvine, Heida, Ermitage, Pinot Gris

Région : Valais

Couleur : blanc

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation : fûts neufs + cuves inox

Élevage : 18 premiers mois en fûts neufs,
puis 3 mois en cuves inox

Type de contenant : cuves inox & fûts

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 10 % vol.

Sucres résiduels : 236,05 g/l

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 5 ans

Durée de vie estimée : 20 ans

SERVICE

Température de service : 8–10 °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 grains surmaturés de Petite Arvine, Pinot Gris et Marsanne, le Tulum annonce une robe dorée, aux nuances paillées. Le bouquet développe des notes de citron confit, de zeste d'orange et de mangue mûre. On retrouve cette trame exotique au palais, avec une dominance de fruits exotiques mais aussi de gelée de coing. La présence de l'Arvine assure la structure, grâce à l'acidité qui vivifie l'ensemble en fin de bouche. Le sucre est présent mais bien équilibré par cette fraîcheur, qui rend l'ensemble digeste et plaisant. Un nectar déjà très bon, que l'on pourra oublier en cave sans difficulté. Le vin sublimera une tarte tatin, les fromages bleus et pourquoi pas une caille aux raisins. À déguster frais mais pas trop, pour profiter de sa complexité aromatique.

