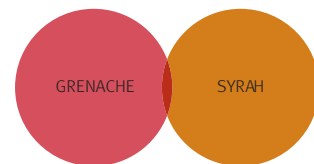


Mathilde Chapoutier sélection



LE SOL / SOIL

Éboulis calcaire. Les parcelles sont plantées sur des coteaux exposés plein sud.

Limestone scree. The parcels are planted on slopes which face directly south.

LE CLIMAT / CLIMATE



Le climat est méditerranéen, été chaud et sec, l'automne et le printemps sont doux. Le vent très présent permet de prévenir des maladies. Un climat idéal pour la culture de la vigne.

The climate is Mediterranean, the summer is hot and dry, the autumn and spring are mild. The frequent, strong wind helps prevent diseases. This is an ideal climate for wine growing.

LES VENDANGES / HARVESTING

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique et vendangés à la machine.

The grapes are picked at phenolic maturity and harvested by machine.

LA VINIFICATION / VINIFICATION

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant trois à quatre semaines. Chaque cépage est vinifié séparément en macération traditionnelle. Selon la dégustation quotidienne, le vin sera soit remonté, pigé ou laissé au repos pour une extraction douce des substances aromatiques, des anthocyanes et des tanins. En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température entre 30 et 33°C pour favoriser la polymérisation des tanins.

After destemming, the grapes are vinified in concrete tanks for three to four weeks. Each grape variety is vinified separately using traditional maceration. Depending on the daily tasting, the wine will either be pumped over, punched down or left to rest, in order to gently extract the aromatic components, anthocyanins and tannins. At the end of alcoholic fermentation, the temperature is allowed to increase to 30-33°C to help the polymerization of the tannins.

L'ÉLEVAGE / MATURING

6
mois
months

En cuves béton.
In concrete tanks.

LA DÉGUSTATION / TASTING

Acidité / Acidity ●●●●●●
Alcool / Alcohol ●●●●●●
Fruits / Fruits ●●●●●●
Tanins / Tannins ●●●●●●

ROBE :
grenat foncé profond,
presque noir.

COLOUR:
deep, dark garnet,
nearly black.

NEZ :
intense et sanguin
sur des notes de fruits
mûrs (cassis/framboises).

NOSE:
intense and fiery
with ripe fruit notes
(blackcurrants/
raspberries).

BOUCHE :
ample et puissant.
On retrouve en bouche, ces notes
de fruits mûrs et d'épices douces.
Les tanins bien présents
sont soyeux et délicats.

PALATE:
full and powerful. The ripe fruit
notes are found again on
the palate along with sweet
spices. Pronounced silky,
delicate tannins.

COMMENT LE SAVOURER ? / WAYS TO ENJOY THIS WINE?

16°C | 3/5
18°C | ans
years



Entre amis : brochettes de bœuf marinées. **Pour plus de finesse :** osso bucco.
Casual meal: skewers of marinated beef. For fine dining: osso bucco.