



## MATHILDA GRENACHE VICTORIA

### Le cépage

Grenache.

### Le terroir

Sols fersialitiques minces issus d'alluvions fines (ère quaternaire), sur schistes et siltstones à inclusions de quartz (ère primaire).

### Les vendanges

Vendange mécanique.

### La vinification

Pressurage direct en grappes entières permettant la percolation des jus à basse pression et l'extraction modérée de la couleur. Débourage à froid avec conservation d'une turbidité haute. Fermentation à basse température.

### L'élevage

Mise en bouteille rapide après fermentation, permettant l'expression du fruit primaire et la conservation du gaz carbonique naturel.

### La dégustation

**Robe :** robe pâle d'une couleur pétale de rose.

**Nez :** arômes floraux ainsi que de pamplemousse. On y trouve aussi une délicate pointe de pêche.

**Bouche :** l'attaque est franche et nette, soutenue par une belle acidité qui procure une agréable fraîcheur. Le vin s'exprime sur des notes aériennes de fruits rouges. Belle fraîcheur en finale.

### Avec ce vin nous avons aimé :

cuisine méditerranéenne.

**Température de dégustation :** 10-12 °C.

**La garde :** de 1 à 2 ans.

### Grape variety

Grenache.

### Terroir

Thin fersialitic soils derived from quaternary alluviums of clays, on shales and siltstones (primary age) with inclusions of quartz.

### Harvest

Machine picking.

### Vinification

The grapes are pressed in whole bunches to allow the juice to percolate at low pressure and a moderate amount of colour to be extracted. The juice is cold settled, retaining a high level of turbidity. Fermentation takes place at a low temperature.

### Maturing

The wine is bottled soon after fermentation, to reveal the primary fruit and retain the natural carbon dioxide.

### Tasting

**Colour:** pale with a nicely rose-petal colour.

**Nose:** grapefruit and floral aromas, along with a subtle hint of peach.

**Palate:** clean and honest on entry to the palate, with nice, refreshing acidity. The wine releases graceful notes of red fruit and reveals a lovely, fresh finish.

### Recommended food pairing:

Mediterranean dishes.

**Serving temperature:** 10-12°C.

**Ageing potential:** 1-2 years.

