

# TOURNON

rouge  
red



## MATHILDA SHIRAZ VICTORIA

### Le cépage

Syrah.

### Le terroir

Podzols issus d'argiles et de schistes ferrugineux.

### Les vendanges

Les raisins sont ramassés à maturité en évitant la sur-maturation.

### La vinification

Les raisins sont égrappés puis vinifiés en cuves ciment ou inox. La macération dure de deux à trois semaines pour permettre l'extraction des tanins ce qui confère au vin une bonne aptitude au vieillissement.

### L'élevage

Le vin est entièrement élevé en cuves béton et inox et mis en bouteille 12 mois plus tard.

### La dégustation

**Robe:** brillant avec des reflets rubis foncé.

**Nez:** profond, avec des arômes de fruits noirs et de poivre.

**Bouche:** souple et gourmande, avec des tanins soyeux et élégants.

### Avec ce vin nous avons aimé:

charcuteries fumées, jambon cru, grillades.

**Température de dégustation:** 16-17 °C.

**La garde:** plus de 3 ans.

### Grape variety

Shiraz.

### Terroir

Soil is composed of podzolic layers coming from clay and ferruginous schists.

### Harvest

The grapes are harvested at maturity, avoiding over maturation.

### Vinification

The grapes are destemmed and then they ferment in cement or stainless steel tanks. Maceration lasts from 2 to 3 weeks in order to allow the tannin extraction that provides a good ageing potential to the wine.

### Maturing

The wine is entirely aged in cement or stainless steel tanks and it is bottled 12 months later.

### Tasting

**Colour:** brilliant, dark ruby colour.

**Nose:** deep with black fruits and pepper aromas.

**Palate:** supple and greedy with silky and elegant tannins.

### Recommended food pairing:

charcuterie, smoked meats, grills.

**Serving temperature:** 16-17°C.

**Ageing potential:** more than 3 years.

