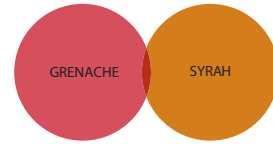


# Mathilde Chapoutier sélection



## LE SOL / SOIL

Épandage caillouteux (plaquettes calcaire) sur une matrice argileuse.  
Loess, sol profond et drainant assurant une alimentation hydrique constante et sans excès pendant tout le cycle végétatif de la vigne. La syrah sur ce type de sol apportera le fruit et la souplesse dans notre assemblage.

*Gravelly deposits (calcareous platelets) over a clay matrix.  
Loess, a deep well-draining soil providing a constant supply of water, without excess, throughout the vine's vegetative cycle.  
The Syrah on this type of soil will lend our blend fruit and suppleness.*

## LE CLIMAT / CLIMATE



Les parcelles situées en bordure de garrigue bénéficient d'une très belle exposition sud.  
Ces parcelles donneront la puissance et la structure à cet assemblage.

*The parcels located on the edge of the garrigue scrubland benefit from an excellent south-facing exposure. These plots will give this blend its power and structure.*

## LES VENDANGES / HARVESTING

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

*The grapes are picked at phenolic maturity and harvested by machine, early in the morning.*

## LA VINIFICATION / VINIFICATION

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant quatre semaines. En début de fermentation, on réalise un délestage, suivi par des remontages fractionnés quotidiens pour extraire en douceur les substances aromatiques, les anthocyanes et les tanins. La température de la fermentation alcoolique est contrôlée et régulée. En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température autour de 30 °C pour favoriser la polymérisation des tanins.

*After de-stemming, the grapes are vinified in concrete tanks for four weeks. At the start of fermentation, we carry out a rack and return operation, followed by staggered pumping over operations each day to gently extract the aromatic substances, anthocyanins and tannins. The temperature of the alcoholic fermentation is checked and regulated. At the very end of the alcoholic fermentation, the temperature is allowed to rise to around 30°C to help the polymerization of the tannins.*

## L'ÉLEVAGE / MATURING

5  
mois  
months

En cuve béton.  
*In concrete tank.*

## LA DÉGUSTATION / TASTING

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

**ROBE :**  
grenat profond brillant  
avec des reflets violette.

**COLOUR:**  
*bright, deep garnet  
with purple tints.*

**NEZ :**  
généreux, puissant,  
fruité intense.

**NOSE:**  
*generous, powerful  
and intensely  
fruity nose.*

### BOUCHE :

ample et concentrée, une belle fraîcheur en attaque avec de beaux fruits rouges accompagnés de tanins puissants et fondus. La finale est persistante sur des notes légèrement fumées, agrémentée d'une pointe réglissée.

### PALATE:

*the palate is full and concentrated, there is a lovely freshness on entry with gorgeous red fruit accompanied by powerful, melted tannins. The finish is persistent with slightly smoky notes and a hint of liquorice.*

## COMMENT LE SAVOURER ? / WAYS TO ENJOY THIS WINE?



Suprême de volaille.  
*Pair with chicken supreme.*

16°C  
18°C

Il se consomme de préférence dans l'année de production si l'on veut profiter de toutes ses saveurs fruitées.  
*Best enjoyed in the year of production in order to enjoy all its fruity flavours.*