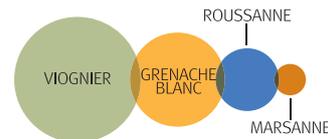


Mathilde Chapoutier sélection



LE SOL / SOIL

Le sol est argilo-calcaire.

The soil is clay-limestone.

LE CLIMAT / CLIMATE



Les parcelles de vigne sont plantées sur des coteaux. Drainant, ils se réchauffent rapidement au printemps et favorisent une maturité précoce.

The parcels of vines grow on slopes, where the soil drains well and warms up quickly in the spring, helping the grapes to ripen early.

LES VENDANGES / HARVESTING

Récolte mécanique de nuit pour limiter l'oxydation et préserver les qualités aromatiques.

Harvesting is carried out at night, by machine, to prevent oxydation and preserve the grapes' aromatic properties.

LA VINIFICATION / VINIFICATION

Égrappage total suivi d'une légère macération pelliculaire à froid, pressurage doux. Débourage statique par le froid. Fermentation alcoolique à basse température et en cuves inox. Protection du vin contre l'oxygène pour préserver son potentiel aromatique.

Total destemming followed by a light, cold maceration on the skins and a gentle pressing. Cold static settling. Low temperature alcoholic fermentation in stainless steel vats. The wine is protected from oxygen to preserve its aromatic potential.

L'ÉLEVAGE / MATURING

5
mois
months

Sur lies fines.
On the fine lees.

LA DÉGUSTATION / TASTING

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

ROBE :
jaune dorée
et brillante.

COLOUR:
*bright, golden
yellow.*

NEZ :
intense,
aux arômes d'abricot
nuancé par de subtiles
notes de fruits exotiques.

NOSE:
*intense, releasing apricot
aromas with subtle
notes of tropical
fruit.*

BOUCHE :

la bouche est équilibrée.
L'attaque puissante offre des notes
de fruits mûrs. La rondeur (gras)
du vin s'accorde parfaitement avec
sa fraîcheur (acidité) et offre au palais
une belle harmonie légèrement
iodée en finale.

PALATE:

*well balanced on the palate.
Powerful on entry offering up notes
of ripe fruit. The wine's smoothness (fat)
combines perfectly with its freshness
(acidity), showing lovely harmony
on the palate, with a hint
of iodine on the finish.*

COMMENT LE SAVOURER ? / WAYS TO ENJOY THIS WINE?

10°C
12°C

3
ans
years



Entre amis : antipasti.

Pour plus de finesse : filet de rouget et son beurre d'agrumes.

Casual meal: antipasti.

For fine dining: red mullet with citrus butter.