

# TOURNON

rouge  
red



## MATHILDA - SHIRAZ PYRENEES - 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

**Les marqueurs de goût**  
Mûres, violette, clous de girofle, thym, poivre blanc

**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 tannins extraction that provides a good ageing potential to the wine.

**Maturing**  
The wine is entirely aged in cement or stainless steeltanks 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.

**Taste markers**  
Blackberries, violet, cloves, thyme, white pepper

