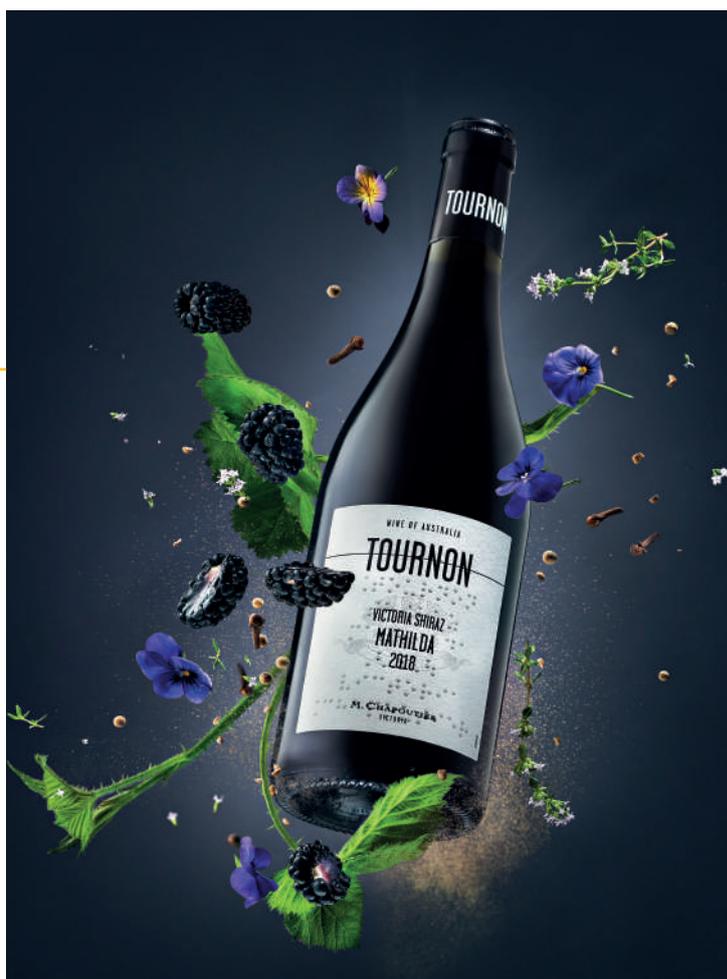


TOURNON

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

