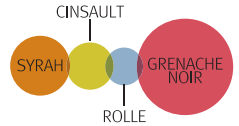
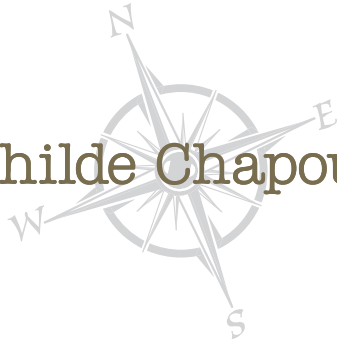


Mathilde Chapoutier



LE SOL / SOIL

Le sol est pauvre et peu profond formé de calcaire et de grès argileux.

The soil here is poor and shallow and made up of limestone and clay sandstone.

LE CLIMAT / CLIMATE



Les parcelles sont situées à l'est d'Aix-en-Provence, au pied des monts Aurélien et Sainte-Victoire. L'ensoleillement est la première caractéristique du climat provençal. Les précipitations en automne et au printemps laissent par la suite la place à un été sec et chaud, balayé par le vent.

The parcels are located to the east of Aix-en-Provence, at the foot of Aurélien and Sainte-Victoire mountains. Provence is known for its sunny climate. The rain in autumn and spring is followed by a hot, dry, windswept summer.

LES VENDANGES / HARVESTING



Récolte mécanique de nuit.

Harvesting is carried out at night, by machine.

LA VINIFICATION / VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid d'une courte durée. Fermentation alcoolique à basse température. Protection constante contre l'oxygène pour conserver le potentiel aromatique.

Short, cold maceration on the skins. Low temperature fermentation. Constant protection against oxygen to preserve aromatic potential.

L'ÉLEVAGE / MATURING

5
mois
months

En cuves inox.
In stainless
steel vats.

LA DÉGUSTATION / TASTING

Acidité / Acidity ●●●●●●

Alcool / Alcohol ●●●●●●

Fruits / Fruits ●●●●●●

Tanins / Tannins ●●●●●●

ROBE :
cristalline aux reflets
rose pâle.

COLOUR:
crystalline with
pale pink
highlights.

NEZ :
des arômes
complexes intenses
de fraises agrémentés
par des notes florales.

NOSE:
intense, complex aromas,
nicely accentuated
by floral notes.

BOUCHE :
la bouche est riche, longue
et veloutée associée à sa fraîcheur
qui lui confère un côté aérien.
Tout en finesse.

PALATE:
rich, long and velvety
on the palate, combined
with a freshness which gives
the wine an ethereal touch.
Very fine character.

COMMENT LE SAVOURER ? / WAYS TO ENJOY THIS WINE?

10°C
12°C

2
ans
years



Entre amis : gambas à la plancha.

Pour plus de finesse : tartare de fraise au basilic et son filet de citron vert.

Casual meal: king shrimps à la plancha.

For fine dining: strawberry tartare with basil and a dash of lime juice.