

TOURNON

rouge
red



MATHILDA SHIRAZ 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.

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 tannin extraction that provides a good ageing potential to the wine.

Maturing

The wine is entirely aged in cement or stainless steel tanks 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.



M. CHAPOUTIER
AUSTRALIA