



MATHILDA GRENACHE VICTORIA

Le cépage

Grenache.

Le terroir

Sols fersialitiques minces issus d'alluvions fines (ère quaternaire), sur schistes et siltstones à inclusions de quartz (ère primaire).

Les vendanges

Vendange mécanique.

La vinification

Pressurage direct en grappes entières permettant la percolation des jus à basse pression et l'extraction modérée de la couleur. Débourage à froid avec conservation d'une turbidité haute. Fermentation à basse température.

L'élevage

Mise en bouteille rapide après fermentation, permettant l'expression du fruit primaire et la conservation du gaz carbonique naturel.

La dégustation

Robe : robe pâle d'une couleur pétale de rose.

Nez : arômes floraux ainsi que de pamplemousse. On y trouve aussi une délicate pointe de pêche.

Bouche : l'attaque est franche et nette, soutenue par une belle acidité qui procure une agréable fraîcheur. Le vin s'exprime sur des notes aériennes de fruits rouges. Belle fraîcheur en finale.

Avec ce vin nous avons aimé :

cuisine méditerranéenne.

Température de dégustation : 10-12 °C.

La garde : de 1 à 2 ans.

Grape variety

Grenache.

Terroir

Thin fersialitic soils derived from quaternary alluviums of clays, on shales and siltstones (primary age) with inclusions of quartz.

Harvest

Machine picking.

Vinification

The grapes are pressed in whole bunches to allow the juice to percolate at low pressure and a moderate amount of colour to be extracted. The juice is cold settled, retaining a high level of turbidity. Fermentation takes place at a low temperature.

Maturing

The wine is bottled soon after fermentation, to reveal the primary fruit and retain the natural carbon dioxide.

Tasting

Colour: pale with a nicely rose-petal colour.

Nose: grapefruit and floral aromas, along with a subtle hint of peach.

Palate: clean and honest on entry to the palate, with nice, refreshing acidity. The wine releases graceful notes of red fruit and reveals a lovely, fresh finish.

Recommended food pairing:

Mediterranean dishes.

Serving temperature: 10-12°C.

Ageing potential: 1-2 years.

