

VEUVE MATHILDE

AOC COSTIÈRES DE NÎMES

Cépages :

30% Grenache Blanc, 30% Vermentino, 20% Viognier,
20% Roussanne

Vinification et élevage :

Les vendanges sont effectuées de nuit, suivie d'une macération pelliculaire de 8 heures puis du pressurage. La fermentation durera une vingtaine de jours à 16°, puis viendra l'élevage en cuve sur lies fines jusqu'au printemps où il sera temps d'embouteiller.

Potentiel de garde :

À boire dans les 3 ans.

Description organoleptique :

La robe est d'un blanc tirant vers l'or. Au nez c'est une explosion aromatique de fleurs blanches et de fruits à chair jaune (abricot, pêche). En bouche nous retrouvons cette puissance aromatique fraîchement citronnée. Un vin blanc fruité très élégant et équilibré.

Accords mets et vins :

Le Veuve Mathilde est un vin gastronomique qui s'accorde parfaitement avec les poissons ou en fin de repas avec le fromage.

Degré alcoolique :

14°

À déguster entre 6° et 10°

