

### Cépages

**35%** Viognier, **10%** Marsanne,  
**25%** Grenache blanc,  
**20%** Roussanne, **10%** Vermentino

### 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

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.

Dégustation entre **6** et **10°C**.