

IGP Coteaux de l'Ardeche Cuvée Mathilde



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : David Dupré
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** :%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : viognier
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendange** : mecanique

Vinification:

Fermentation alcoolique maîtrisée à une température de 18 °C, puis arrêt de la fermentation par le froid pour garder 40 gr de sucre résiduel par litre.

Elevage:

En cuve



«Belle teinte jaune or, aspect brillant et lumineux. Nez puissant et sirupeux où dominent des notes de fruits à chair blanche, pêche, mais également de fruits confits, abricot sec, ainsi qu'une touche de guimauve. Attaque puissante, ronde et moelleuse, relevée par une touche d'acidité qui confère à l'ensemble un très bon équilibre. Les saveurs en bouche confirment la dominante des fruits confits de type pêche, abricot. Très bonne persistance en finale, ensemble fin et harmonieux..»



Tenue et conservation

Garde an

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10° C

A l'apéritif, avec un foie gras ou un dessert, il convient de le consommer à 10°C.

Récompenses :

- 1* Guide hachette des vins 2013
- 89/100 Gilbert & Gaillard 2014



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



IGP Coteaux de l'Ardeche Cuvée Mathilde



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** David Dupré
- **Annual production :** btles
- **% Alc. :**%/vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Viognier
- **Type of soil :** clay and limestone
- **Yield:** 30 hl/ha
- **Age of the vine:** 15 years
- **Harvest:** mechanical

Vinification:

Alcoholic fermentation at a controlled temperature of 18 ° C, and then we stop the fermentation by the cold to keep 40 grams of residual sugar per liter.

Maturing:

In tank



« Seductive, creamy nose of overripe citrus and exotic fruits. Mild, silky and fleshy palate balanced by wonderful freshness. Spicy dimension. Honey and apricot. Finesse and sensuality....”



Aging potential :

.....

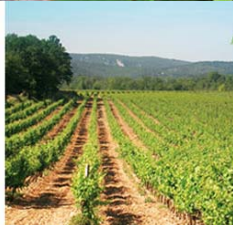
Culinary agreements :

To serve to 10° C

With food : dessert, foie gras

AWARDS :

- 1* Guide hachette des vins 2013
- 89/100 Gilbert & Gaillard 2014



Winemaker comments ::

« »