



LES MATTES

vignes des deux soleils

La cuvée des soirées entre amis, à la maison, qui éveille la curiosité de ses invités. Les Mattes offre un voyage dans la garrigue de Méditerranée, où les raisins ont été sélectionnés chez les producteurs prenant soin de leur patrimoine et souhaitant le partager avec vous. C'est un vin frais et rond grâce à la récolte des fruits à leur maturité optimale. Un élevage partiel en barriques de 12 mois permet de conserver la fraîcheur de ce vin apprécié quand les jours raccourcissent. La cuvée reflète les terroirs historiques de la garrigue méditerranéenne, on adore la chaleur qu'elle apporte lors des longues soirées d'hiver.

Son profil aromatique sur le cassis se mariera aussi bien à un ragoût d'agneau aux prunes qu'en fin de repas sur un plateau de fromages.



À la maison, entre amis



50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot



Culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Vinification traditionnelle et vegan



12 mois d'élevage partiel en barrique



14% vol. alc.



À déguster maintenant ou attendre 7 ans



Une robe rubis aux reflets violines



Le nez est intense et complexe : fruits des bois (mûres et myrtilles). Arômes de cacao et de vanille



Des tanins suaves et mûrs. La douceur prédomine, la bouche élégante et harmonieuse se distingue par un éventail aromatique allant des senteurs torréfiées et vanillées aux arômes de fruits de bois, cassis et mûre