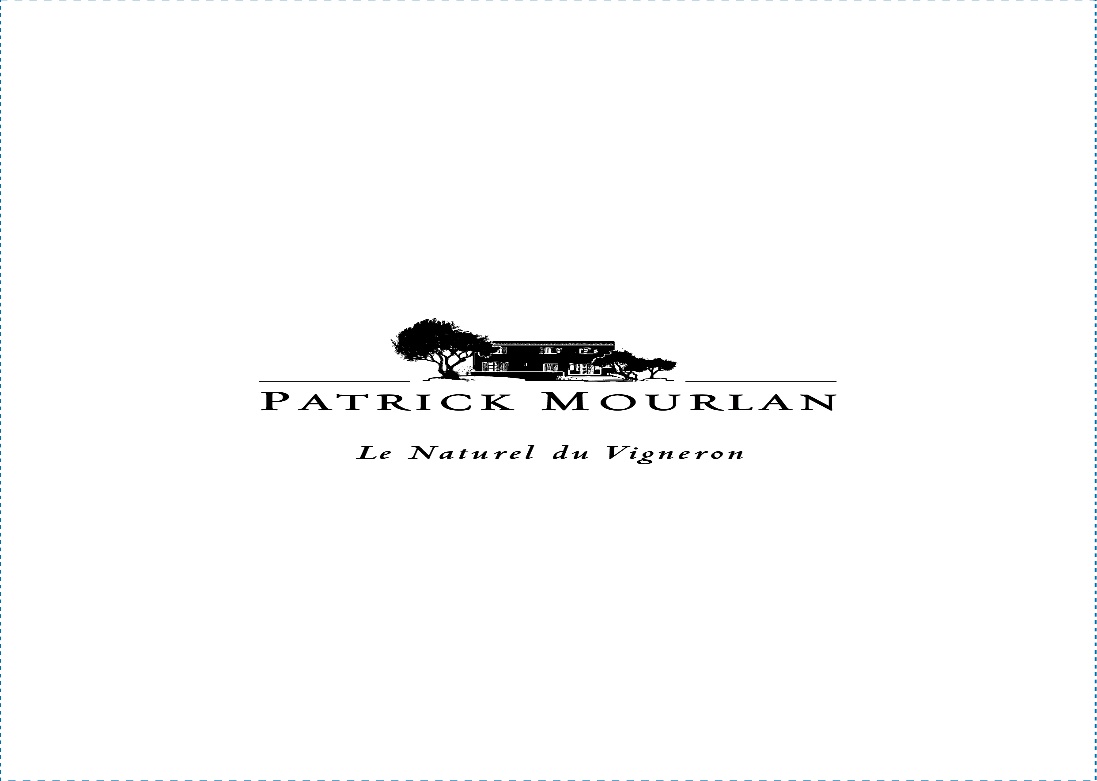
**

***Fiche technique***

***Rouge Cuvée Mathieu***

* Récolte : manuelle, raisins triés et égrappés
* Vinification : Traditionnelle avec longue cuvaison

Elevage en barriques de 300 litres pendant 12mois, pas de collage ni de filtration

* Cépages : Syrah 80%, Carignan 20%
* Dégustation : Rouge pourpre et reflet violine, nez intense, griotte, cerise et poivre. Bouche fruits noirs, muscade, épices et vanille. Ample, gras et tanins puissants, belle longueur.
* Accompagnement***:*** *Viandes rouges, gibiers, fromages de caractères*

**Service du vin**

**Service du vin**

* Température de service***:*** *17°- 18°c*

