



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



Domaine Mathiflo

BEAUMES DE VENISE 2017



Créé en 2012, le domaine Mathiflo est issu de l'union de deux familles. De génération en génération, chacune a développé un patrimoine de terres productives situées sur les hauteurs de l'appellation, au pied du village de Suzette, sur un terroir exceptionnel (Trias, argilo-calcaire, terre blanche, marne grise).

NATURE DES SOLS : Issus du terroir du Trias, sols peu profonds composés de terres fines de couleur ocre (présence de fer).

CEPAGES : 70% Grenache, 30% Syrah

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuve. Vendange manuelle qui permet la sélection des grappes. Tri à la cueillette puis à l'arrivée au chai. Durée de macération : 2 à 3 semaines. Température contrôlée pendant la période de fermentation alcoolique (< 28°C)

DEGUSTATION : Robe rouge sombre aux reflets chatoyants. Arômes de fruits rouges, moka. Concentré en bouche. Finale réglissée avec tanins fins et soyeux.

ACCORDS METS & VINS : Accompagne avec souplesse et fraîcheur viandes rouges, blanches et fromages. Servir entre 15 et 18°. Temps de garde 8 ans

DISTINCTIONS : 14.5/20 BETTANE+DESSEAUME 2019, 90/100 JEB DUNNUCK 2019, ARGENT/SILVER 90/100 IWC 2019

EAN 13 : Bouteille : 3 760256771631
Carton : 3 760256771679
Carton de 6 x 75cl