

# Domaine des Mathurins

"Concerto pour les sens à fleur de garrigues"



AOP SAINT-CHINIAN

## ◆ MILLESIME

2016

## ◆ SOL & CLIMAT

Argilo calcaire.  
Méditerranéen avec un ensoleillement idéal pour les maturités.

## ◆ CEPAGES

80% Syrah, 20% Carignan

## ◆ VIGNOBLE

Vers la conversion biologique depuis 2012.  
Le respect des vignes est une de nos priorités.  
La production est maintenue à 25hl/ha.

## ◆ VINIFICATION

Cueillis à la limite de la sur-maturation, ces cépages nous donnent un concentré d'arômes d'une grande typicité.  
La vinification s'effectue séparément en cuve avec maîtrise des températures.  
Il y a une MCO2 sur la syrah, suivie d'une fin de fermentation sur barrique neuve de chêne français.

## ◆ ELEVAGE ET CONDITIONNEMENT

L'élevage se poursuit pendant 9 mois dans la barrique.  
Sa stabilité et son équilibre nous permettront de le conserver 5 ans.

## ◆ DEGUSTATION

Robe soutenue, sur nuance grenat.  
Un vrai Carnaval au nez avec des notes de confiture de mûre, de vanille de Madagascar, d'épices douce et une pointe de cacao rapée.  
Du volume et une longueur remarquable en bouche!



Tél : 04 67 38 08 33 • Mobile : 06 80 53 22 65 • Fax : 09 72 23 52 85 • Email : [contact@domainedesmathurins.com](mailto:contact@domainedesmathurins.com)

[www.domainedesmathurins.com](http://www.domainedesmathurins.com) • EARL PISTRE • 22, av. de St Bauléry • 34460 CAZEDARNES