



Domaine des

Mathurins

Reve Sauvage

MILLESIME

2022

SOL & CLIMAT

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

CEPAGES

60% Grenache et 40% Syrah

VIGNOBLE

En agriculture biologique depuis 2012.
Le respect des vignes est une de nos priorités.
La production est maintenue à 40hl/ha.

VINIFICATION

La vendange est mécanique.
Les cépages sont vinifiés séparément.
Dès son au chai, la vendange est éraflée et suit une vinification traditionnelle vingtaine de jours durant ces pigeages et remontages favorisent l'extraction des arômes qui qualifient notre terroir.

ELEVAGE ET CONDITIONNEMENT

L'élevage se poursuit en cuve quelques mois avant l'assemblage final et la mise en bouteille.

DEGUSTATION

Belle violacée.

Le nez est sur des notes de zan, de cade et mure de ronce.

La bouche est gourmande, charnue et ronde.



Tel : 06 47 70 18 77 Mail : contact@domainedesmathurins.com

www.domainedesmathurins.com EARL PISTRE 22 Av. de Saint-Baulery, 34460 Cazedarnes