



MOUTON CADET
x Mathilde



AOC Bordeaux
Millésime 2023

Fraîcheur & gourmandise

Fruits rouges

Pamplemousse rose

TERROIR

Les œnologues Mouton Cadet ont collaboré avec 8 de nos vignerons partenaires pour sélectionner 38 hectares parmi nos meilleures parcelles de vignes en Agriculture Bio du terroir Bordelais, sur sols argilo-calcaires et argilo-limoneux.

MILLÉSIME 2023

Après un hiver contrasté, le printemps 2023 est équilibré aussi bien en termes de pluviométrie que de températures. Le début de l'été, relativement chaud, permet une belle floraison, puis la grappe se développe rapidement de la nouaison à la véraison grâce à des précipitations régulières. Une fin d'été particulièrement chaude et sèche accélère le processus de maturation des raisins et permet une belle concentration des arômes. Le positionnement des vendanges, paramètre primordial sur ce millésime solaire, nous a permis de vinifier des rosés d'une belle richesse aromatique tout en préservant fraîcheur et finesse en bouche.

VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon la technique du pressurage direct, qui permet d'obtenir une robe légère, et des arômes frais et fruités. Mouton Cadet Rosé x Mathilde est élaboré selon un cahier des charges Vegan.

ÉLEVAGE

3 mois sur lies fines

ASSEMBLAGE

Merlot

DÉGUSTATION

ROBE :

Rose thé étincelant avec de légers reflets gris

NEZ :

Premier nez sur les fruits rouges (groseille et fraise des bois), à l'aération on retrouve de la framboise et une note de pamplemousse rose.

BOUCHE :

Attaque fruitée (groseille et framboise), le milieu de bouche se montre d'une grande digestibilité avec la fraîcheur des agrumes (pamplemousse en particulier), la finale s'exprime sur des notes plus florales de muguet et de violette.

Alc. 12,5% vol.

ACCORDS METS VINS

Un vin très frais, à partager pour des apéritifs conviviaux.

Il se mariera très bien avec des tartines de tzatziki, des samoussas de légumes ou de la mousse de betterave.

Température de service : 6-8°C

