

Aubert & Mathieu



TERRASSES DU LARZAC 2016

Frais & Vibrant

Un nez subtil avec des notes de fruits noirs. Bouche fondu. Un vin respirant la réglisse, les épices, le cassis, l'eucalyptus et même la garrigue.

Cépages

Mourvèdre 50%, Grenache 25% & Syrah 25%

Rendement

25 HL / Ha

Terroir

Argilo-calcaire. Vignoble d'altitude en biodynamie qui assure une maturation lente.

Vinification

Récolte manuelle. Vinification traditionnelle, fermentation Malo-lactique en barrique. Elevage de 12 mois en fûts : 30 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin et 30% barriques de 2 vins.

Taux d'alcool

13,5% Vol.

Production

3000 bouteilles



Aubert & Mathieu



COTES DU ROUSSILLON VILLAGES CARAMANY 2016

Complexe & Structuré

Une bombe de complexité aromatique : des notes mentholées, de sous-bois, de fruits mûrs et de truffe.

Cépages

Syrah 40%, Carignan 40% &
Grenache 20%

Rendement

25 HL / Ha

Terroir

Gneiss et Granit sur la commune de Caramany. Les fortes amplitudes de températures dû à l'altitude permettent aux raisins de murir lentement.

Vinification

Récolte et triage à la main de la vendange. Lente vinification de 3 semaines et assemblages. Elevage de la cuvée en fut de 1 vin blanc pendant 12 mois.

Taux d'alcool

14,5% Vol.

Production

3000 bouteilles



Aubert & Mathieu

MINERVOIS LA LIVINIERE 2017

Elégant & Fondu

Un vin résolument moderne, comblé par les fruits rouges confiturés, les épices, et la violette.

Cépages

Syrah 70%, Grenache 20% &
Carignan 10%

Rendement

30 HL / Ha

Terroir

Un sol argilo calcaire aux pentes abruptes où s'affrontent la fraîcheur du Causse et la douceur méditerranéenne.

Vinification

Lente vinification de 4 semaines. Elevage de la cuvée en barrique de 3 et 4 vins pendant 15 mois.

Taux d'alcool

14,5% Vol.

Production

2000 bouteilles



Aubert & Mathieu

CORBIERES 2016

Expressif & Concentré

Une bouffée délicate des fruits noirs. Des tanins veloutés. Les arômes de tapenade, d'épices et de garrigue.

Cépages

60% Syrah, 30% Grenache & 10% Vieux Carignan

Rendement

30 HL / Ha

Terroir

Argilo-calcaire. Le climat typiquement méditerranéen permet une maturité parfaite des raisins.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit. Égrappage total puis une macération de 18 jours. Le Carignan est vinifié en macération Carbonique. Elevage de 12 mois.

Taux d'alcool

14% Vol.

Production

3000 bouteilles

