

CHÂTEAU DE MATTES
AOC Château de MATTES-SABRAN

Domaine de 58 ha de vignes & cave particulière d'
une propriété familiale très ancienne .

Volume Cuvée : 2.578 cols

CUVÉE APOLLON 2011
rouge AOC Corbières.

Producteur : BROUILLAT-ARNOULD,
prop. Château de Mattes - Sigean(Aude).

Vinification : Ce vin est issu des meilleurs cuvaisons du domaine, notamment en syrah. Nous avons vinifié par cépages et parcelles séparés avec contrôle des températures. Puis avons procédé à la sélection de la cuvée de syrah mi 2012. Au bout d'un an de cuves, en automne 2012, nous avons mis en barriques cet assemblage. L'ensemble a été élevé pendant un an ET DEMI, barriques neuves en majorité , et finalement la sélection des meilleures barriques a donné ce vin, après assemblage

Millésime : 2011 fut un millésime intéressant dans notre région pour la syrah.. Les rendements ont été faibles, au bénéfice de la concentration, et du nez très intéressant.

Robe : Cerise noire, brillante, dense, révélant la concentration de ce vin.

Nez : Après un boisé initial, qui évoluera au fil du temps, on distingue une note de petits fruits noirs acidulés, avec une note boisée ascendante en finale. La bouche est ronde, structurée.. En vieillissant, il développera des arômes de pruneau, de fruits rouges confits..

Palais : l'attaque est nette et élégante, soutenue par une belle rondeur due à la bonne maturité des raisins et à des macérations longues. Les tanins, élégants et fondus dans une structure souple et équilibrée font de ce vin un vin riche, équilibré et long en bouche, très élégant et sans doute unique. .

Conseils de dégustation : Température conseillée de 16-18°C. Il accompagne agréablement la cuisine traditionnelle mais fine type pintadeau aux champignons, un gigot d'excellent agneau, magret de canard . Grillades de bœuf ou d'agneau. Très bon aussi sur le foie gras, ou la cuisine traditionnelle française, type gratin dauphinois. On peut le boire seul, un vin plaisir, à la hauteur des grands vins aux noms plus connus, mais o combien plus onéreux..

Evolution consommation : Bon à boire dès à présent, il sera à son optimum vers 2018, pour être apprécié jusqu'en 2020 minimum. sans problème.

Mattes - 11490 - PORTEL DES CORBIERES - tél.+33. 9.77.78.21.35

e-mail : mattes.sabran@laposte.net

<http://www.mattes-sabran.fr/>