



Domaine de MATTES

SAUVIGNON 2015, VDP d'OC.

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

Domaine de 65 ha de vignes, cave particulière
sur une propriété familiale très ancienne .

Cépages : Sauvignon 100%

Volume Cuvée : 30 hl, soit environ 4000 cols

Vinification : Récolté le 10 septembre 2015, sur une parcelle de 1 ha plantée en 1992. Après débouillage statique, la fermentation alcoolique a eu lieu à 16°C, pour apporter des arômes fruités tout en évitant les arômes « technologiques » trop habituels. En milieu de fermentation, la température a été élevée à 18°C pour conférer plus de complexité et de gras au vin.

Millésime : 2015 a été une année très favorable aux vins blancs dans notre région. Après une pluie forte le 11 juin, la chaleur s'est installée, favorisant la croissance de la vigne. L'été fut plutôt frais, et constant, sans grosse chaleur en juillet et en août, avec des pluies hebdomadaires régulières favorisant la fraîcheur. Les vendanges ont vu une récolte en parfait état sanitaire.

Robe : Dorée, signe de sa concentration et de sa parfaite maturité.

Nez : Délicat, fin, complexe, typique d'une vigne d'un certain âge, capable de concentration.

Palais : Belle rondeur, équilibrée par une certaine acidité. Bouche ronde et capiteuse. Vin d'une belle complexité et d'une belle longueur.

Conseils de dégustation : Peut se boire seul, pour lui-même. Accompagnera agréablement des préparations à base de poisson, de préférence blanc ou en sauce. Les viandes blanches également, type sauté de veau marenco., mousse de brochet mayonnaise ou terrine poisson, moules, et bien sûr tous les fromages de chèvre frais ou semi frais, type cendré de valençay..

Evolution consommation : Bon à boire dès à présent, il est, de par sa concentration, promis à un bel avenir. Optimum vers 2020.