CHÂTEAU DES ANNIBALS

Fesse-Mathieux

Rouge 2018

LE VIGNOBLE

Situé au cœur de la Provence Verte, dans le Var. Les parcelles sont petites et exposées plein Sud, bordées de bois, garrigue et ruisseaux. Le climat est semi-continental avec des hivers rigoureux et des étés chauds et secs bénéficiant de nuits plus fraîches.

SUPERFICIE: 2 hectares

ALTITUDE: 250-320mètres.

TERROIR : sol argilo-calcaire, caillouteux; grande biodiversité.

CÉPAGES : 60% Syrah, 40% Grenache.

DEGRÉ : 13%

VITICULTURE : labour léger des terres et déchaussage, enherbements; ni pesticides, ni herbicides, ni engrais chimiques; taille sévère pour un rendement limité de 35hl/ha environ (pour 120 hl autorisés) ; vendanges manuelles le matin.

LA CAVE

VINIFICATION : cahier des charges biologique; vendanges à pleine maturité; égrappage; léger foulage; macération pelliculaire pré-fermentaire; fermentation sous contrôle des températures avec remontages et délestages; tirage du jus de goutte puis léger pressurage; élevage en cuve béton pour une bonne inertie thermique; inertage des transferts; vin non filtré; suivi du calendrier lunaire.

EMBOUTEILLAGE : mise en bouteilles au Domaine par nos soins suivant charte de qualité.

PRODUCTION : disponible en 50cl et 75cl.

LA DÉGUSTATION

Nez au fruité précis, fleurs élégantes (violette et iris), bouche épicée et légère avec une finale de zan, de café, de tabac et de musc, frais et minéral.

ACCOMPAGNEMENT : agréable à l'apéritif et en repas avec les cuisines d'été.

SERVICE : 15-16°C

LE NOM

« Fesse-Mathieux » : synonyme très ancien et comique d'avare, de grippe-sou (voir Molière). Ce mot composé vient de Saint Matthieu, patron des changeurs, fessé pour qu'il abandonne ses biens. C'est ainsi que nos vignes de Syrah sont bien souvent avares de raisins, ce qui nous permet de se moquer d'elles, gentiment.