



MATRIS

VIN DE FRANCE



CEPAGE : Chenin.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Orientation Sud-Est.
Sous-sol d'Orthogneiss.

PRODUCTION : 25 Hl/Ha.

Labours et griffages des sols, épamprage,
ébourgeonnage, effeuillage manuel.

TAILLE : Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Agriculture Biologique depuis 1975.
Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.
Réception des vendanges par gravité, aucun usage
de pompes.
Pressurage pneumatique. Aucun débourbage.
Fermentation 100 % en levures indigènes.
Élevage en amphores 12 mois.
Non filtré, non collé.

COMMENTAIRES :

Robe couleur blé soutenue. Nez élégant sur des notes minérales prononcées mêlant agrumes et notes délicates de fleurs blanches, de coing, de tilleul, de miel et d'acacia. Attaque souple, vin très dense, riche, gras et opulent. Elancée et complexe, la bouche mêle des notes de fruits jaunes et de fruits du verger contrebalancées par la fraîcheur et l'acidité du citrus. Un Chenin doté d'une grande allonge mariant tension, puissance et minéralité. A déguster dès aujourd'hui pour se faire plaisir sur un plat simple et dans les années à venir sur des plats en sauce.

ACCORDS MET-VIN :

Une bonne andouillette AAAAA, frites maison.
Rillettes de thon, baies roses, coriandre et ciboulette.
Gencives de porc et son émulsion de cacahuètes.
Saint Jacques d'Erquy, réduction d'échalotes.
Bar de ligne vapeur, confit d'endives à la cardamome.
Carpaccio de dorade, safran, poivre sauvage de Madagascar et huile d'olive noire.
Quenelles de brochet.
Tajine de poisson et fruits de mer aux épices douces.
Ris de veau poêlés, ail et citrons confits.
Brillât Savarin

DEGUSTATION :

Température idéale de service : **12-13°C**
A boire sur 10 ans...