



Château de MATTES

AOC Château de MATTES-SABRAN

Cuvée B&B 2009 rouge .

Producteur : BROUILLAT-ARNOULD
Château de Mattes
Portel des Corbières (Aude)

Domaine de 76 ha de vignes, cave particulière sur une propriété familiale très ancienne .

Cépages : cabernet, mourvèdre etc.

Volume Cuvée : 9000 bouteilles
bourguignonne 75 cl – carton de 6 uniquement

Lot : mis en bouteilles le 12 octobre 2011

Vinification :

Millésime : 2009 est un millésime intéressant, comme chacun sait. Le printemps et l'été ont été caractérisés par leur sécheresse, après un automne pluvieux. En outre, il a fait chaud en juillet et août, avec pour conséquence une forte précocité. Les quelques pluies tombées avant le début des vendanges ont permis d'éviter un trop fort stress hydrique et des blocages de maturité. Elles n'ont pour autant pas altéré l'état sanitaire, parfait, des raisins. Les rendements ont été modérés, au bénéfice de la concentration. Au total, un millésime réussi.

Robe : sombre et profonde, presque noire, témoignant d'une concentration absolue..

Nez : le nez est fin, avec des notes de petits fruits.

Palais : Bouche agréable, riche, fruitée et persistante, grâce au mode de vinification, à relativement basse température (25°C). Le mourvèdre, pour sa part, apporte de la structure en milieu de bouche et illumine la finale, quant à elle, est légèrement mentholée.

Conseils de dégustation : A boire à 14-16C, ce vin équilibré et opulent accompagnera agréablement votre cuisine quotidienne. Une cuisine exotique, ou du Sud, lui convient aussi. Type grillades.

Evolution consommation : Bon à boire dès à présent, il pourra être apprécié sur plusieurs années, voire une dizaine suivant les conditions cave. Mais c'est un vin de soif et de plaisirs ! à apprécier quotidiennement. Nous n'avons pas encore l'expérience de l'évolution de ce vin, qui en principe sera d'une bonne longévité.

Mattes – 11490 – PORTEL DES CORBIERES – Tél. 33. 4.68.48.22.77 fax 04.68.48.55.32

mattes.sabran@laposte.net

www.mattes-sabran.fr