



## Domaine de MATTES-SABRAN

### Duc de Narbonne 2011, rosé

Vin de Pays d'Oc

Producteur : BROUILLAT-ARNOULD, prop.  
Château de Mattes – Portel.

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

Cépage : Syrah 65 %, grenache 35 %

Volume Cuvée : 6400 cols pour ce millésime

Vinification : Ce rosé est du cépage Syrah, provenant des sols sablo-limoneux du Domaine. Récolté le 10 septembre, c'est un rosé de pressurage direct où nous n'avons sélectionné que les premiers jus de presses, pour obtenir une couleur plus pâle plus éclatante. Après débourage par le froid, fermentation à basses températures (14°C) pour apporter des arômes de fruits rouges frais et de la fraîcheur. Par la suite, nous avons remonté la température, progressivement, à 18°C, pour gagner en gras tout en conservant la vivacité du vin. Ensuite, le vin fût bâtonné en cuve, pour profiter des lies apportant longueur et rondeur en bouche.

Millésime : Le millésime 2011 a été marqué par un hiver frais : il a neigé à Mattes deux fois, chose rare. Le printemps fut pluvieux et frais, ce qui a perturbé le développement de la vigne en particulier la floraison. Mais malgré ces épisodes pluvieux, il a peu plu l'été, sans orages marquants qui font tant de bien aux vignes. L'état sanitaire des raisins a été parfait et nous a permis d'atteindre une maturité des raisins optimales, gage d'un grand millésime.

Robe : rose pâle mais intense.

Nez : nez soutenu, notes de fruits rouges frais et de bonbon anglais. Présence de citron jaune et rose.

Palais : Intense. Il bénéficie en outre d'une attaque franche, soutenue par une bonne vivacité et une bonne longueur. On reconnaît les petits fruits rouges (framboise, groseille) et leurs côtés croquants.

Conseils de dégustation : Ce rosé vous ravira frais, en accompagnement de la cuisine estivale, de crudité. Vous apprécierez aussi sa fraîcheur et ses arômes en apéritif.

Evolution consommation : les rosés sont à boire de préférence jeunes, pour profiter au mieux de leur fraîcheur aromatique.