



## Domaine Tournon "Mathilda" Victoria

### Le cépage

Syrah.

### Le sol

Podzols issus d'argiles et de schistes ferrugineux.

### Les vendanges

Les raisins sont ramassés à maturité en évitant la sur-maturation.

### La vinification

Les raisins sont égrappés puis vinifiés en cuves ciment ou inox.

La macération dure de deux à trois semaines pour permettre l'extraction des tanins ce qui confère au vin une bonne aptitude au vieillissement.

### L'élevage

Le vin est entièrement élevé en cuves béton et inox et mis en bouteille 12 mois plus tard.

### La dégustation

**Robe** : brillant avec des reflets rubis foncé.

**Nez** : profond, avec des arômes de fruits noirs et de poivre.

**Bouche** : souple et gourmande, avec des tanins soyeux et élégants.

### Grape variety

Shiraz.

### Soil

Soil is composed of podzolic layers coming from clay and ferruginous schists.

### Harvest

The grapes are harvested at maturity, avoiding over maturation.

### Vinification

The grapes are destemmed and then they ferment in cement or stainless steel tanks.

Maceration lasts from 2 to 3 weeks in order to allow the tannins extraction that provides a good ageing potential to the wine.

### Maturing

The wine is entirely aged in cement or stainless steel tanks and it is bottled 12 months later.

### Tasting

**Colour**: brilliant, dark ruby colour.

**Nose**: deep with black fruits and pepper aromas.

**Palate**: supple and greedy with silky and elegant tannins.

