

# DRINKS.

## Fam. Pierre-Alain Mathier et Julius Cuvée Rouge du Valais AOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409176
Alcool	13.3%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Valais
Embouteilleur	Vins et Vignobles Julius SA, Museumsplatz 2, 3970 Salgesch, Schweiz
Marque	Julius
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût profond et rond avec des fruits rouges et une acidité agréable.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Pinot Noir, Merlot, Syrah et Cornalin
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	



de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	charcuterie, fromages, viandes rouges, gibier

## Description

La famille Mathier cultive la vigne sur la commune de Salgesch depuis la fin du XIVE siècle. Bien sûr, Pierre-Alain Mathier n'a pas voulu interrompre cette tradition. Néanmoins, dans les années qui ont suivi ses études, il a d'abord été attiré par les voyages. Lorsqu'il a finalement effectué un stage chez un vigneron californien, il a ressenti le besoin de se consacrer aux vignobles de ses parents. A son retour en Valais, Pierre-Alain Mathier a fondé les "Vins et Vignobles Julius SA". Le Valais a toujours été considéré comme l'une des régions viticoles les plus intéressantes et les plus remarquables d'Europe. Dans la vallée alpine sèche qui borde le Rhône, les conditions sont propices à une grande variété de cépages - les Romains l'ont également reconnu, eux qui importaient depuis longtemps des variétés exquises du sud de l'Europe. Aujourd'hui encore, certains cépages sont exclusivement présents en Valais. La coexistence de cépages anciens, autochtones et séculaires crée des conditions idéales pour des vigneron comme Pierre-Alain Mathier, qui font preuve d'un certain esprit pionnier. Chez Vins et Vignobles Julius, on se consacre principalement aux cépages Petite Arvine, Pinot Noir, Merlot et Cornalin. Mais au final, la diversité des cépages cultivés est aussi impressionnante que l'étendue de la gamme. Les vins mûrissent de préférence dans des cuves en acier inoxydable, afin de préserver et de mettre en valeur de manière optimale les arômes de fruits originaux. Seuls les vins sélectionnés mûrissent en fûts de bois.

La Cuvée Rouge du Valais AOC est composée de vins issus des cépages Pinot Noir, Merlot, Syrah et Cornalin (Rouge du Pays). Dans le verre, le vin se présente dans un rouge grenat intense. Il accompagne bien les viandes rouges, les plats de gibier, la charcuterie ou les plateaux de fromage. La cuvée peut être conservée jusqu'en 2024.