

DRINKS.

Albert Mathier et Fils SA Salgesch Valais Suisse 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500088
Alcool	12.8%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Salquenen et Ollon
Embouteilleur	Albert Mathier & Fils SA, Bahnhofstrasse 3, 3970 Salgesch, Schweiz
Marque	Albert Mathier & Fils
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet fruité de baies sombres comme le cassis et la mûre avec des notes épicées. Bouche: bien structurée avec de forts arômes de baies sauvages et une acidité douce. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Gamaret & de Pinot Noir
Honneurs	Médaille d'or Etoile d'or du Valais 2020
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2019
En accord avec	fromages, viandes rouges, viandes blanches, gibier

Description

La famille Mathier a trouvé son chemin de Marseille à Salgesch dès 1387, principalement poussée par la pauvreté avec le grand espoir de gagner de l'argent à l'étranger. Après avoir travaillé quelque temps comme mercenaires pour garder la tête hors de l'eau, ils ont un jour abandonné leur métier et opté pour une alternative beaucoup plus pacifique pour gagner de l'argent dans la vie: le pressurage du vin. La région était presque parfaite pour la viticulture, et c'est ainsi qu'au début du siècle dernier, la cave Albert Mathier & Fils SA a été fondée. La passion d'Albert Mathier pour la viticulture, même pendant les années difficiles de la récession, a jeté les bases de la transformation de la région de Salquenen en une métropole du vin rouge. Aujourd'hui, la cave est toujours aux mains de la famille, de sorte que l'on peut certainement parler de viticulture de tradition familiale chez Albert Mathier & Fils SA. Les raisins du Salgesch Valais Suisse poussent à 500 mètres d'altitude sur un sol de gravier calcaire et sont vinifiés selon la méthode traditionnelle de la fermentation malaxée à température contrôlée. Ce vin peut facilement être conservé jusqu'à 6 ans.