

DRINKS.

Aubert & Mathieu AMY IGP Pays d'Oc Red 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704332
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Languedoc, Pays d'Oc
Embouteilleur	Aubert & Mathieu, 22 Rue Courtejaire, 11000 Carcassonne, France
Marque	Aubert & Mathieu
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	Goût durable de fruits rouges frais et d'épices sucrées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Grenache et Syrah
Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	pizzas & pâtes, viandes rouges

Description

Anthony Aubert et Jean Charles Mathieu ont pris des chemins différents après avoir obtenu leur diplôme d'études secondaires. L'un d'eux a réalisé un master en gestion du vin, l'autre a étudié la gestion financière. Un jour, lorsque les anciens camarades d'école ont parlé de leurs projets d'avenir, un point commun est survenu: tous deux s'intéressaient à la viticulture. Cependant, Anthony et Jean Charles ne voulaient pas produire n'importe quel vin - leurs produits devaient être modernes et écologiques. Leur démarche est simple: l'équipe d'Aubert & Mathieu s'approvisionne en matières premières pour ses assemblages de vins auprès de petites entreprises prometteuses et de domaines viticoles renommés du sud de la France. Il n'existe pas de règles fixes pour la vinification, l'approche étant toujours basée sur les caractéristiques du vin. Cependant, tout au long du processus, l'accent est mis sur la neutralité carbone (la plantation d'arbres compense les émissions), la biodiversité et la protection des abeilles, la viticulture durable et les emballages écologiques. Au mieux, les raisins proviennent de fermes certifiées BIO. Sinon, il s'agit d'établissements vinicoles qui ont obtenu un autre type de certification environnementale.

AMY est un vin de Pays d'Oc de la côte méditerranéenne de la France. Les raisins cultivés biologiquement subissent une macération et une fermentation de trois semaines dans le style traditionnel. Le vin repose ensuite dans des cuves en béton pendant six mois. La cuvée de vin rouge AMY peut être conservée pendant six ans.