

DRINKS.

Aubert & Mathieu AOP Corbières Rouge 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article | 704336 |
| Alcool | 14% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | France |
| Région | Languedoc-Roussillon |
| Embouteilleur | Aubert & Mathieu, 22 Rue Courtejaire, 11000 Carcassonne, France |
| Marque | Aubert & Mathieu |
| Type | Vin rouge |
| Allergène | Contient des sulfites |
| L'âge | 12 mois |
| Dégustation | Évoque des impressions de confiture de framboises, de mûres, de poivre, d'huile d'olive et de minéraux salés. |
| Désignation commerciale | Vin rouge |
| Détails | Élaboré à base de 60% de Syrah, 30% de Grenache et 10% de Vieux Carignan |
| Etiquette | graphique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |



| | |
|-----------------------------|----------------|
| Tannin | Oui |
| Température de consommation | 16-18 degrés |
| Millésime | 2017 |
| En accord avec | viandes rouges |

Description

Son master en marketing et gestion du vin en poche, Anthony Aubert a travaillé pendant six ans pour de grands importateurs de vin en Asie et à New York. À un moment donné, il a été saisi par l'esprit d'aventure et d'entreprise: il voulait produire lui-même des vins modernes, différents, surprenants et durables. Il a rapidement convaincu son ancien camarade de classe Jean-Charles Mathieu - un gestionnaire financier de formation et un amateur de vin - du projet. En 2018, ils ont fondé leur entreprise. Les vins d'Aubert & Mathieu sont élaborés à base de raisins soigneusement sélectionnés dans différents terroirs du Sud de la France. Dans la plupart des cas, les matières premières proviennent d'exploitations biologiques certifiées ou en cours de conversion. Mais les efforts en matière de durabilité ne s'arrêtent pas là: chez Aubert & Mathieu, on se soucie également de la compensation des émissions de carbone, de la préservation de la biodiversité et des emballages écologiques.

L'assemblage de trois cépages de l'appellation Corbières provient de vignobles d'altitude à influence méditerranéenne, en cours de conversion à l'agriculture biologique. Les vendanges nocturnes des mois d'automne sont suivies de plusieurs semaines de macération des baies - ici, les baies de Grenache subissent une macération traditionnelle sous l'action des levures, tandis que les baies de Syrah et de Carignan sont soumises à la rare macération au gaz carbonique. Le vin mûrit ensuite pendant douze mois. Cette cuvée puissante et complexe doit être carafée au moins 30 minutes avant d'être consommée. Pour accompagner ce vin, les producteurs recommandent un copieux ragoût à la française. La cuvée 2017 peut être conservée en cave jusqu'en 2025.