

Fesse Mathieux 2020



Ursprung	Brignoles, Var AOP Coteaux Varois en Provence
Producent	Château des Annibals
Druvor	Syrah 60% Grenache 40%
Alkoholhalt	14%
Produktion	Ekologisk odling. Skördat för hand tidigt på morgonen. Lågt uttag enbart 3,5 ton/ha smak. Varsam pressning samt lagring på betong fat i ca 12 månader.
Karaktär	Mörka bär, örter, viol. Finstämda tanniner med lång eftersmak med doft av läder, tobak och mineral.
Passar till	Till allt smakrikt och kryddat kött allt från grillat till mysiga grytor. Smakrika ostar och kraftiga grönsaksrätter.
Jordmån	Sandsten och lera, 2 hektar, 300 m.ö.h, varma dagar svala nätter.
Vinmakare	Nathalie Coquelle, Agnès Vignon
Övrigt	Namnet på vinet är en vinkning åt Syrah rankorna. St Mathieux (Matteus) som är bank- och skatteindrivarens helgon var enligt sägen så snål att det var svårt att få någonting utav honom. Därav namnet då dessa buskar ger väldigt liten skörd.