



#### LE VIGNOBLE

Altitude : 250 meters. Clay-limestone soil with small stones.

Small plots of land, bordered by the natural vegetation of the Provencal garrigue and forest, meadows of olive trees and streams. Great biodiversity.

Semi-continental climate with rigorous winters and hot and dry summers benefitting from cooler nights.

Degree : 14%

Grape variety : 60% Grenache, 40% Syrah

#### LA CAVE

Harvest at full maturity; destemming; light crushing; long maceration; fermentation under temperature control with pump-overs and delestages; free-run juice then very light pneumatic pressing; inerting gas protection of transfers for aromas without oxidation; no filtering; following of the lunar calendar.

Bottling on the Estate by us and using top of the range equipment, following a quality chart.

#### LA DÉGUSTATION

Nez fruité précis, fleurs élégantes (violette et iris) et garrigue; bouche charnue et épicée avec une finale de zan, de café, de tabac et de musc, minéral.

ACCOMPAGNEMENT : pour les grillades aux odeurs de romarin et thym de la garrigue de Provence et vinades marinées; charcuteries; fromage de caractère.

GARDE : 7-10 ans Service : 15-16°C

#### LES RÉCOMPENSES

2022 : 90 pts VertdeVin Magazine

#### LE NOM

« Fesse-Mathieux » : synonyme très ancien et comique d'avare, de grippe-sou (voir Molière). Ce mot composé vient de Saint Matthieu, patron des changeurs, fessé pour qu'il abandonne ses biens. C'est ainsi que nos vignes de Syrah sont bien souvent avares de raisins, ce qui nous permet de se moquer d'elles, gentiment.



90/100  
VERTDEVIN  
MAGAZINE

