

Matifoc Rancio Sec

Côte Vermeille

Indication Géographique Protégée



Terroir & Origine

Le Vignoble de la Côte Vermeille est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre Pyrénées et Méditerranée. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière pays.

Les rancios secs sont un témoignage de la culture viticole de ce cru. Ils ont traversé l'histoire et expriment à l'état brut la complexité de ce terroir de schiste. Sec parce qu'il a fermenté en totalité, rancio parce qu'il a été élevé en milieu oxydatif, le Matifoc revendique son appartenance à la famille de ces grands vins secs que l'on retrouve aussi au sud de l'Espagne ou dans le Priorat.



Cépages

Grenache : 100 %



Vinification

En rouge avec macération de la vendange foulée et partiellement égrappée. Fermentation malolactique faite.

Élevage en milieu oxydatif

Madérisation dans des 1/2 muids en vidange à l'air libre.



Dégustation

Robe : Ambrée, brillante, aux reflets cuivrés.

Nez : Premier nez de vieux bois, de cire d'abeilles, de caramel et de raisin sec. A l'agitation la noix fraîche est accompagnée par la vanille, la réglisse et des notes épicées.

Bouche : Racée mettant en avant l'oxydation. Nervosité et rondeur accompagne des tanins polis par le temps. La noix, la torréfaction, la vanille et la réglisse accompagne la finale.



Alliances Gastronomiques

A servir frais à l'apéritif, sur un fromage sec, des anchois au sel ou en cuisine dans la préparation de marinades (civet de sanglier, de langouste, coq au vin).



Valeurs Analytiques*

Masse volumique g/cm ³	0,9853
Alcool acquis %vol	16°17
Sucres (glucose+fructose) en g/l	0,18
Acidité totale en g/l H ₂ SO ₄	2,80
Acide acétique en g/l H ₂ SO ₄	0,44
pH	3,69
SO ₂ Total en mg/l	70

* analyses réalisées en novembre 2024