

# Matifoc

## Rancio sec

Vin de Pays de la Côte Vermeille

### 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 ..... Topaze brûlé aux reflets cuivrés.

Nez ..... Saveur chaude et boisée. Notes de vanille et de réglisse caractéristiques d'un long vieillissement à l'air libre en fûts de chêne.

Bouche ..... Attaque nerveuse et fine. Arômes de torréfaction, de vanille, de réglisse et de rancio.

### 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).



### Normes Analytiques\*

Facteurs	valeur
Masse volumique	0,990
Alcool acquis	16° 30
Sucres résiduels en g/l	0,30
Acidité totale en g/l SO4 H2	3,10
Acidité volatile en g/l SO4 H2	0,62
Couleur nuance Do 420 + Do 520	1,90
SO2 total en mg/l	inf à 102
Fer total en mg/l	inf à 2,4

\* analyses réalisées en avril 2014