

# TOURNON

blanc  
white



## LANDSBOROUGH VIOGNIER PYRENEES-VICTORIA

### Le cépage

Viognier.

### Le terroir

Sol bien drainé composé de quartz meuble avec du schiste et du siltstone.

### Les vendanges

Récolte manuelle de nuit en mars.

### La vinification

Le pressurage en grappes entières est suivi d'un débouillage grossier de 36 heures.

La fermentation alcoolique est assurée par des levures indigènes en cuves inox.

### L'élevage

Le vin est élevé sur lies en cuves inox pendant plusieurs semaines.

### La dégustation

**Robe :** or pâle avec des reflets verts.

**Nez :** arômes de fruits frais à chair blanche (pêche, abricot) et notes florales (tilleul, acacia).

**Bouche :** vin frais avec une structure ronde généreuse soutenue par un bon équilibre entre l'acidité et la minéralité/salinité.

### Avec ce vin nous avons aimé :

curry de viande blanche, volaille rôtie, salades asiatiques, sushis et sashimis.

**Température de dégustation :** 9-11 °C.

**La garde :** 2-5 ans.

### Grape variety

Viognier.

### Terroir

Well drained soil comprised of loose quartz with shale and siltstone.

### Harvest

Hand picked at night in March.

### Vinification

Whole bunch pressing, followed by a cold sedimentation for 36 hours.

Wild yeast fermentation in Stainless Steel Tanks.

### Maturing

The wine is aged in stainless steel tanks on lees for a few weeks.

### Tasting

**Colour :** pale gold color with green reflects.

**Nose :** fresh white fruits (peach, apricot) and floral (tilleul, acacia) aromas.

**Palate :** fresh wine with a generous round structure supported by a good balance between acidity and minerality/salinity.

### Recommended food pairing:

white meat curry, roasted poultry, asian salads, sushi and sashimi.

**Serving temperature :** 9-11°C.

**Ageing potential :** 2-5 years.



LABELLISATION BIO DU MILLÉSIME 2018. ORGANICALLY CERTIFICATION IN PROGRESS ON VINTAGE 2018.



M. CHAPOUTIER  
AUSTRALIA