

# TOURNON

rouge  
red



## LANDSBOROUGH GRENACHE PYRENEES-VICTORIA

### Le cépage

Grenache.

### Le terroir

Le sol est composé d'un mélange d'un sol vierge rouge, de schiste, de quartz et d'argile.

### Les vendanges

Récolte manuelle à la fin du mois de mars. Le potentiel du grenache repose sur une gestion raisonnée du vignoble et une évolution suivie de la dégustation des baies au moment de la récolte.

### La vinification

Les grappes éraflées sont transférées et conservées au frais dans des cuves inox jusqu'à ce que la fermentation commence naturellement. La macération d'une durée de 4 à 5 semaines permet d'extraire davantage de couleur et d'assouplir les tanins.

### L'élevage

Le vin est élevé pendant 12 mois en cuves béton.

### La dégustation

**Robe:** rouge rubis brillant.

**Nez:** framboises, mûres, fraises et épices.

**Bouche:** notes éclatantes de fruits d'été avec en finale une touche de poivre blanc et d'épices, complétée par des tanins fins.

Un vin corsé avec une finale toute en longueur.

### Avec ce vin nous avons aimé:

gigot d'agneau, terrines de gibier, champignons.

**Température de dégustation:** 15-16 °C.

**La garde:** plus de 5 ans.

### Grape variety

Grenache.

### Terroir

A mixture of clay, siltstone, quartz and shale.

### Harvest

Handpicked in late March, at optimal ripeness, Grenache's potential relies on careful vineyard management and meticulous flavour assessment at the time of harvest.

### Vinification

The fruit was destemmed and transferred into a stainless steel tank where it was kept cool until fermentation started naturally. A 4-5 week maceration allowed for maximum colour and the tannins to soften.

### Maturing

The wine was aged in concrete tanks for 12 months.

### Tasting

**Colour:** bright ruby red.

**Nose:** raspberries, blackberries, strawberries and spice.

**Palate:** bright summer fruits with a white pepper and spice finish, complemented by fine tannins. A full bodied wine with a long finish.

### Recommended food pairing:

leg of lamb, game terrines, mushrooms.

**Serving temperature:** 15-16°C.

**Ageing potential:** more than 5 years.



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



M. CHAPOUTIER  
AUSTRALIA