

# TOURNON

blanc  
white



## MATHILDA VIOGNIER MARSANNE VICTORIA

### Les cépages

Viognier et Marsanne.

### Le terroir

Podzols issus d'argiles ferrugineuses rouges sur schistes.

### Les vendanges

Les vendanges sont manuelles à maturité, tout en évitant la surmaturation.

### La vinification

Les raisins sont égrappés et délicatement pressés, puis débouillage à froid pendant 48 heures. La fermentation alcoolique se fait en cuves inox.

### L'élevage

Le vin est élevé sur lies pendant 5 mois en cuves inox.

### La dégustation

**Robe:** or pâle.

**Nez:** nez fruité montrant une belle fraîcheur sur des arômes de pêches et d'abricots.

**Bouche:** attaque souple et ample.

Le palais montre une belle minéralité qui s'équilibre parfaitement avec les arômes fruités.

**Avec ce vin nous avons aimé:**

dorade à la plancha.

**Température de dégustation:** 10-12 °C.

**La garde:** de 2 à 3 ans.

### Grape varieties

Viognier and Marsanne.

### Terroir

Podzolic layer coming from red ferruginous clays on shales.

### Harvest

Grapes are harvested at maturity, avoiding over maturation.

### Vinification

Grapes are destemmed and the gently press, cold sedimentation for 48 hours.

Alcoholic fermentation in stainless steel tank.

### Maturing

The wine is entirely aged in stainless steel tank on lees for 5 months.

### Tasting

**Colour:** pale gold colour.

**Nose:** fresh crisp and fruity with stone fruit in abundance.

**Palate:** supple and fresh attack, with great minerality and fruit weight.

**Recommended food pairing:**

grill sea bream.

**Serving temperature:** 10-12°C.

**Ageing potential:** 2-3 years.



M. CHAPOUTIER  
AUSTRALIA