

# 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.

**Les marqueurs de goût**  
Cerise, chocolat, framboise, thym, fraise, poivre noir

**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.

**Taste markers**  
Cherry, chocolate, raspberry, thyme, strawberry, blackpepper

