

TOURNON

blanc
white

LANDSBOROUGH - RIESLING PYRENEES - VICTORIA



Le cépage
Riesling.

Le terroir

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

Les vendanges

Récolte manuelle de nuit à la fin du mois de mars à maturité optimale.

La vinification

Le pressurage en grappes entières est suivi d'un débourbage 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 6 à 8 mois.

La dégustation

Robe : couleur or pâle teintée de vert.
Nez : une combinaison d'arômes de poire, de citron mûr et de jasmin.
Bouche : riche et intense, très expressive avec un début jeune et fruité suivi d'une finale longue et minérale.
Avec ce vin nous avons aimé : plateau de fruits de mer, huîtres, chapon farci, vieux fromages à pâte pressée.
Température de dégustation : 8-10 °C.
La garde : 3-6 ans.

Les marqueurs de goût

Ananas, poire, jasmin, citron, lime

Grape variety
Riesling.

Terroir

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

Harvest

Grapes were hand-harvested at night in early 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 6-8 months.

Tasting

Colour: pale gold colour with hints of green.
Nose: a combination of pear, ripe lemon and jasmine.
Palate: rich and intense palate, very expressive with a young fruity start followed by a long and mineral finish.
Recommended food pairing: seafood platter, oysters, stuffed capon, old pressed cheeses.
Serving temperature: 8-10°C.
Ageing potential: 3-6 years.

Taste markers

Pineapple, pear, jasmine, lemon, lime

