

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

