

# 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.

### Les marqueurs de goût

Abricot, poires, épices, coing, miel, notes de fleurs

### 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.

### Taste markers

Apricot, pear, spices, quince, honey, floral

