



## LANDSBOROUGH - VIOGNIER PYRENEES - VICTORIA



### Le cépage Viognier.

### Le terroir

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

### Les vendanges

Récolte manuelle de nuit en mars.

### La vinification

Le pressurage en grappes entières est suivi d'un débouillage 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 plusieurs semaines.

### La dégustation

Robe : or pâle avec des reflets verts.  
Nez : arômes de fruits frais à chair blanche (pêche, abricot) et notes florales (tilleul, acacia).  
Bouche : vin frais avec une structure ronde généreuse soutenue par un bon équilibre entre l'acidité et la minéralité/salinité.  
Avec ce vin nous avons aimé :  
curry de viande blanche, volaille rôtie, salades asiatiques, sushis et sashimis.  
Température de dégustation : 9-11 °C.  
La garde : 2-5 ans.

### Les marqueurs de goût

abricot, mangue, acacia, coing, notes florales.

### Grape variety Viognier.

### Terroir

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

### Harvest

Hand picked at night in 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 few weeks.

### Tasting

Colour: pale gold color with green reflects.  
Nose: fresh white fruits (peach, apricot) and floral (tilleul, acacia) aromas.  
Palate: fresh wine with a generous round structure supported by a good balance between acidity and minerality/salinity.  
Recommended food pairing:  
white meat curry, roasted poultry, asian salads, sushi and sashimi.  
Serving temperature: 9-11°C.  
Ageing potential: 2-5 years.

### Taste markers

apricot, mango; acacia, quince, floral notes.

