



Domaine Tournon "Mathilda" Victoria

Les cépages

Viognier et Marsanne.

Le sol

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.

Grape varieties

Viognier and Marsanne.

Soil

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.

