

IGP Pays d'Oc

Fontaniels Viognier



▪ Terroir

Descendant des garrigues calcaires d'Aumelas, les zones de récoltes sont définies selon les aptitudes à produire de beaux raisins sur des sols variés. Les raisins récoltés bénéficient des tous les avantages du climat méditerranéen, très ensoleillés, tout en étant tempéré par la traversée du fleuve Hérault. Chaleureux, fruités et flatteurs, ils sauront ravir les papilles des consommateurs avides de modernité et de découvertes.

▪ Vinification

Les vendanges sont réalisées le matin de 6h à 10h30 afin de travailler à des températures limitant les réactions d'oxydation. Après érafle du raisin, nous réalisons une macération pelliculaire. Ensuite, un pressurage léger permet de sélectionner les meilleurs jus. Le moût est débourbé 48h à 12°C suivi d'une fermentation alcoolique à basse température. De la fermentation à la mise en bouteille, les vins sont gardés sur lies fines.

▪ Description & Accords mets et vins

Robe jaune or très brillante. Palette aromatique d'une extrême complexité. La touche dominante est l'abricot, la pêche blanche. Les épices douces, le pain d'épices, le miel, donnent la réplique aux fruits exotiques. C'est un vin velours avec une attaque tout en rondeur. Grâce à sa richesse alcoolique, une impression de moelleux vient tapisser les angles de ce vin de charme. Parfait pour l'apéritif, poissons, viandes blanches.

Potentiel de garde : 2 ans

Température de service : 12 à 14°C

Alcool : 12%



www.tours-et-terroirs.com

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41