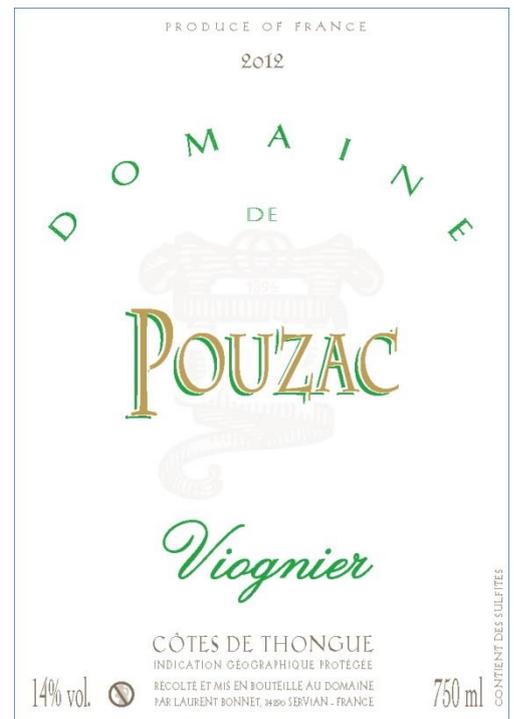


DOMAINE DE POUZAC

IGP Côtes de Thongue

Viognier



Se déguste à l'apéritif, avec des fruits de mer ou avec du poisson.

- Description: vin blanc. 100% Viognier.
- Age des vignes: 5 ans
- Terroir: terre argilo calcaire. Parcelles orientées sud, en plaine sur le lit d'anciennes rivières
- Climat: méditerranéen
- Date de récolte: entre le 15 août et le 31 août

Vinification: 3 semaines

- Techniques de vinification: pressurage direct à l'aide d'un presseur pneumatique (protection de la vendange par apport de gaz carbonique tout au long de la vinification)
- Température de vinification: dès la rentrée de la récolte, la température est abaissée à 5°C puis stabilisée entre 10 et 15°C selon les conditions de dégustation rencontrées.

Travail après vinification:

- Soutirages rapides afin d'obtenir le plus de fraîcheur
- Conditionnement: carton de 6 bouteilles bordelaises feuille morte debout

Caractéristiques:

- Titre d'alcool: 13%
- Acidité: 3,5
- Dégustation: très bonne typicité avec des arômes floraux. La bouche est ronde, ample avec une finale très fruitée d'agrumes divers