

TOURNON

blanc
white



LANDSBOROUGH CHARDONNAY PYRENEES-VICTORIA

Le cépage

Chardonnay.

Le terroir

Sols fersialitiques minces issus d'alluvions fines (ère quaternaire), sur schistes et siltstones à inclusions de quartz (ère primaire). De par leur exposition Sud, les parcelles bénéficient de vents frais ce qui sublime et met en avant la fraîcheur du Chardonnay, ainsi que son acidité et sa minéralité.

Les vendanges

Vendanges manuelles, généralement au cours des 10 derniers jours du mois de février.

La vinification

Le pressurage en grappes entières est suivi d'un débouillage grossier. La fermentation alcoolique est assurée par des levures indigènes en fût (avec 20 % de chêne nouveau), suivie d'une fermentation malo-lactique totale.

L'élevage

Le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 9 mois avec bâtonnage régulier.

La dégustation

Robe: couleur dorée éclatante.

Nez: vif et frais avec des notes de fruits exotiques et des nuances de grillé subtiles.

Bouche: attaque souple et fraîche, rond en bouche, équilibré, révèle une parfaite harmonie entre acidité et minéralité.

Avec ce vin nous avons aimé:

cheddar mur ou curry de fruits de mer.

Température de dégustation: 12-13°C.

La garde: plus de 5 ans.

Grape variety

Chardonnay.

Terroir

Shallow fersialitic soils derived from quaternary alluviums of clays, on shales and siltstones (primary age) with inclusions of quartz. Due to their southern exposure, the plots are subject to cool winds and this brings out and emphasizes the freshness of the Chardonnay, as well as its acidity and minerality.

Harvest

Grapes are hand-harvested in general by the 10 last days of February.

Vinification

Whole bunch pressing, followed by a cold sedimentation. Wild yeast fermentation in barrel (20% new oak), followed by complete malolactic fermentation.

Maturing

The wine is aged for 9 months in French oak barrels with regular stirring of the lees.

Tasting

Colour: vibrant golden yellow.

Nose: fresh crisp nose with notes of exotic fruits and slight toasty notes.

Palate: supple & fresh, round structure supported by a good balance between acidity and minerality.

Recommended food pairing:

mature cheddar or seafood curry.

Serving temperature: 12-13°C.

Ageing potential: more than 5 years.



LABELLISATION BIO DU MILLÉSIME 2018. ORGANICALLY CERTIFICATION IN PROGRESS ON VINTAGE 2018.



M. CHAPOUTIER
AUSTRALIA