

# TOURNON

blanc  
white



## LANDSBOROUGH RIESLING PYRENEES-VICTORIA

### Le cépage

Riesling.

### Le terroir

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

### Les vendanges

Récolte manuelle de nuit à la fin du mois de mars à maturité optimale.

### 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 6 à 8 mois.

### La dégustation

**Robe :** couleur or pâle teintée de vert.

**Nez :** une combinaison d'arômes de poire, de citron mûr et de jasmin.

**Bouche :** riche et intense, très expressive avec un début jeune et fruité suivi d'une finale longue et minérale.

### Avec ce vin nous avons aimé :

plateau de fruits de mer, huîtres, chapon farci, vieux fromages à pâte pressée.

**Température de dégustation :** 8-10 °C.

**La garde :** 3-6 ans.

### Grape variety

Riesling.

### Terroir

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

### Harvest

Grapes were hand-harvested at night in early 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 6-8 months.

### Tasting

**Colour:** pale gold colour with hints of green.

**Nose:** a combination of pear, ripe lemon and jasmine.

**Palate:** rich and intense palate, very expressive with a young fruity start followed by a long and mineral finish.

### Recommended food pairing:

seafood platter, oysters, stuffed capon, old pressed cheeses.

**Serving temperature:** 8-10°C.

**Ageing potential:** 3-6 years.



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



M. CHAPOUTIER  
AUSTRALIA