



Domaine des Homs

VIN DE PAYS D'OC VIOGNIER



Situation : Situé au cœur du Minervois entre Carcassonne et Narbonne.

Terroir : Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées.

Climat : De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. La tramontane chasse l'humidité, assurant des conditions très favorables à la culture de la vigne.

Encépagement : Cépage viognier 100%.

Rendement : 27 hl/Ha

Age moyen du vignoble : 12 ans

Superficie : 2 hectares.

Conduite du vignoble: Selon les pratiques de l'agriculture biologique.

Récolte : Elle est pratiquée manuellement en caissette. J'attache beaucoup d'importance à ce point qualitatif.

Vinification : Pressurage. Le débourage se fait naturellement sous l'effet du froid (10° à 12°). La mise au clair est faite après 36 heures. Levurage et fermentation à basse température (17° à 18°). La durée de la fermentation est de trois à quatre semaines. Elevage en barrique pour 50% de la production et 50% en cuve. Assemblage et mise en bouteilles en mars de l'année qui suit la vendange.

Consommation : Notre vin de pays d'Oc blanc viognier s'apprécie jeune dans les deux ans qui suivent la récolte si l'on cherche le côté fruité élégant et charmeur.

UNIQUEMENT SUR RESERVATION.