

Viognier du domaine des HOMS



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.

Cépage Viognier 100%.

Rendement : 27 hl/Ha plantation en 1999 Superficie : 2 hectares.

Conduite du vignoble: Selon les pratiques de l'agriculture biologique sans intrant chimique

Récolte : manuellement en caisse unique

Vinification_: Pressurage. Le débouillage se fait naturellement sous l'effet du froid (10° à 12°). La mise au clair est faite après 36 heures. Fermentation à basse température (17° à 18°) pour environ 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 : s'apprécie jeune dans les deux ans qui suivent la récolte si l'on cherche le côté fruité élégant et charmeur.