



## **DOMINIO DE PUNCTUM**

### **Viento Aliseo viognier – 2016**



*Médaille d'argent à Millésime Bio 2017*

#### **Cépages et terroir**

**Producteur:** Dominio de Punctum

**Viticulture et Vinification:** Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique sur le terroir cultivé en Biodynamie. 5 tonnes / ha

La récolte est effectuée la nuit pour garder le raisin à une température optimale. Puis la macération dure un jour à une température de 7°C

La fermentation alcoolique a été effectuée dans des cuves en acier inoxydable, avec contrôle des températures entre 15 et 17°.

Filtration légère pour garder le vin le plus naturel possible.

**Appellation d'Origine:** D.O. La Mancha

**Sols :** Sablo-limoneux, très riches en calcaires

**Climat :** Continental

**Cépages:** 100 % Viognier

#### **Dégustation**

Le vin est d'une belle couleur jaune doré avec des reflets.  
Le nez offre des arômes fruités et floraux de magnolia ou fleur de Tahiti.  
La bouche est bien structurée entre acidité et la rondeur.

Sucres résiduels : 1gr/L ; Acidité totale 5 gr/L ; PH : 3,4 ; Alcool : 13 %

#### **Conseils de Consommation, accords mets et vin et garde**

S'accompagnera de plats asiatiques, à base de gingembre ainsi que de poissons marinés.

Température de service : 8°

