



DOMINIO DE PUNCTUM

Viento Aliseo viognier – 2015

Médaille d'argent à Mundus Vini Bio pour le millésime 2015

Cépages et terroir

Producteur:	Dominio de Punctum
<u>Viticulture et Vinification:</u>	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.

<u>Appellation d'Origine:</u>	D.O. La Mancha
<u>Sols :</u>	Sablo-limoneux, très riches en calcaires
<u>Climat :</u>	Continental
<u>Cépages:</u>	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°



