

Le domaine :

Il est situé à Las Pedronaras, dans la province de Cuenca, célèbre pour sa ville éponyme classée au patrimoine mondiale de l'UNESCO. Dominio de Punctum fait partie de l'appellation LA MANCHA dans la région de Castille la Manche- la plus grande région viticole espagnole- et est détenu par la famille Fernandez.



Cépages : 100% Viognier

Appellation d'Origine : DO La Mancha

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.

Sols : Sablo-limoneux, très riches en calcaires

Climat : Continental

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.

Accords mets et vin :

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

Conseils de consommation :

Température de service : 8°

A boire dans les 3 ans.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr