

Homs

APPELLATION IGP Côtes du Lot

TERROIR plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc  
(environ 270 mètres d'altitude)

CÉPAGE Chardonnay – Viognier

MILLÉSIME 2019

AGE DES VIGNES 5 ans

RENDEMENT 9 hl/ ha - Vendanges manuelles en  
caissettes et mise en chambre froide 24h avant  
pressurage.

VINIFICATION Fermentation sans sulfites à 15°C  
maitrisés. Élevage sur lies fines avec batonnage. Blanc  
Sec : <1g/l de sucres résiduels

DÉGUSTATION & GARDE Le nez est floral, frais et  
délicat. En bouche, fleurs blanches, abricots et fruits  
exotiques se mêlent. Un bel équilibre entre tension et  
volume.

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans  
les 3 ans, rafraîchi entre 8° et 10°C.

ACCORDS METS & VINS Apéritif, poissons grillés,  
volailles et viandes blanches crémees.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 3

