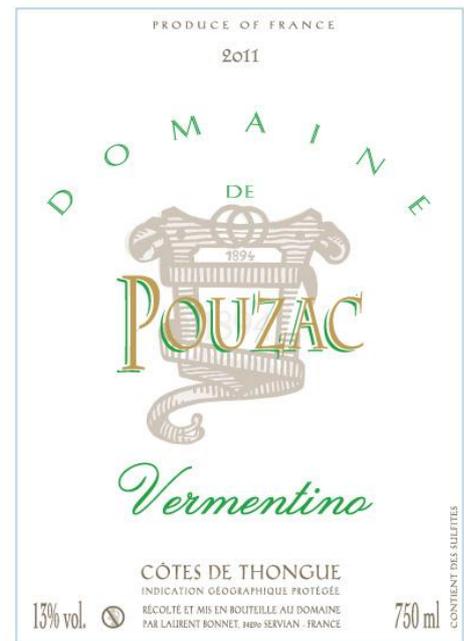


# DOMAINE DE POUZAC

IGP Côtes de Thongue

Vermentino



**Se déguste à l'apéritif, avec des fruits de mer ou avec du poisson.**

- Description: vin blanc.
- Age des vignes: 16 ans
- Terroir: terre argilo calcaire. Parcelles orientées plein sud en plaine sur d'anciennes rivières.
- Climat: méditerranéen
- Date de récolte: à partir du 20 septembre

*Vinification: 3 semaines*

- Techniques de vinification: pressurage direct et macération préfermentaire à l'aide d'un pressoir pneumatique (protection de la vendange par apport de gaz carbonique tout au long de la vinification)
- Température de vinification: dès la rentrée de la récolte, la température est abaissée à 5°C, puis la température est stabilisée entre 10 et 15°C selon les conditions de dégustation rencontrées.

*Travail après vinification:*

- Soutirages rapides afin d'obtenir le plus de fraîcheur
- Conditionnement: carton de 6 bouteilles bordelaises feuille morte debout, vol 0,75l, bouchon synthétique, capsule crd

*Caractéristiques:*

- Titre d'alcool: 13%
- Acidité: 3,5
- Dégustation: très bonne typicité avec des arômes floraux. La bouche est ronde avec une note finale très fruitée