

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

DOMAINE DES HOMS

Viognier- Jean Marc de Crozals

IGP Pays d'Oc



Depuis la reprise de ce domaine familial, Jean Marc De Crozals a fait de ce domaine de 20 ha un véritable joyau. Les parcelles, beaucoup replantées en 20 ans, sont regroupées autour du domaine sur un plateau de 300 mètres de haut balayé par les vents Marins & Cers.

La rigueur dans les labourages et les travaux en vert ainsi que des faibles rendements confèrent aux vins des HOMS une fraîcheur et une droiture unique en Languedoc.

Produite en faible quantité sur seulement 2 ha, le **Viognier des Homs** est un des rares Viognier du Languedoc avec de la fraîcheur et minéralité.

Terroir :

Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux, sablo limoneux schisteux.

Cépages : 100 % Viognier

Rendement : 28 hl/ha

Récolte : manuelle en caissette.

Vinification :

Pressurage. Le débordage se fait naturellement sous l'effet du froid (10° à 12°). La mise au clair est faite après 36 heures.

Fermentation à basse température (17° à 18°). La durée de la fermentation est de trois à quatre semaines.

Elevage en barrique pour 50% de la production et 50% en cuve. Assemblage et mise en bouteilles en avril de l'année qui suit la vendange.

Dégustation:

Le Viognier des HOMS est un vin **d'une finesse et d'une précision continue!** Nez d'abricot, pêche, miel, aubépine... une bouche ronde et dotée d'une belle tension & minéralité.

