



## DOMAINE DES HOMS

Le Viognier Pays d'Oc  
2017

**30,50\$**

\* Prix de détail suggéré



**DOMAINE DES HOMS**

 Biologique

	<b>Code produit</b>	<b>13856334</b>
	<b>Prix licencié</b>	<b>26.40\$</b>
	<b>Conditionnement</b>	<b>6x750ml</b>
	<b>Type d'approvisionnement</b>	<b>Importation privée</b>
	<b>Statut</b>	<b>Non disponible</b>
	<b>Type de produit</b>	<b>Vin tranquille</b>
	<b>Pays</b>	<b>France</b>
	<b>Désignation réglementée</b>	<b>Vin de pays (VDP)</b>
	<b>Région</b>	<b>Pays d'Oc</b>
	<b>Cépage(s)</b>	<b>Viognier 100 %</b>
	<b>Couleur</b>	<b>Blanc</b>
	<b>Sucre</b>	<b>Sec</b>
	<b>Fermeture</b>	<b>Liège</b>

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine des Homs est une propriété viticole en plein cœur du Languedoc au pied de la Montagne noire, dans la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée Minervois. Au climat de type méditerranéen avec des étés très chauds. Il est situé sur un plateau sablo-limoneux-schisteux. Le terroir du domaine ne souffre pas de stress hydrique. Le vignoble comprend 12 hectares d'AOC Minervois et 8 hectares de Vin de Pays.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Situé au cœur du Minervois entre Carcassonne et Narbonne, sur des terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées. Le climat est de type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. La tramontane chasse l'humidité, assurant des conditions très favorables à la culture de la vigne.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage suivi par le débourage se fait naturellement sous l'effet du froid (10° à 12°). La mise au clair est faite après 36 heures. Levurage et 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 mars de l'année qui suit la vendange.



**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**JULIEN BIRON**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'Île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie