

**ONDENC**  
IGP COMTÉ TOLOSAN  
VIN BLANC SEC ÉLÉGANT



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



**PROFIL :**

Bien que multiples, les différentes hypothèses concernant son origine nous ramènent toutes vers la commune d'Ondes en bord de la Garonne. Il a connu son heure de gloire après la crise phylloxérique, mais a été supplanté par cépages blancs « bordelais » plus à la mode après la seconde guerre. Il ne subsiste plus désormais que dans le vignoble gaillacois.

**VITICULTURE :**

- Cépage : Ondenc
- Climat : océanique avec des influences méditerranéennes. Présence de vent d'Autan.
- Terroir : parcelles sur sols argilo-calcaires.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :**

Vendanges effectuées à la main en mi-Septembre suivies par un pressurage lent et doux. Macération sur bourbes fines avec remise en suspension de ces dernières. Fermentation contrôlée en cuve ovoïde suivi d'un bâtonnage en fin de fermentation. Pas de fermentation malolactique et élevage de 16 mois en fûts de 300L.

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :**

Des notes d'amande et d'agrumes confits très chatoyantes, avec un côté zeste et écorce d'orange, une bouche fine et délicate, dotée d'une belle amplitude, qui relaie des arômes de coing, de pêche et de jasmin... Des nuances subtiles qui s'expriment à travers ce blanc sec élégant et longiligne.

**CONSEILS DE SERVICE :**

- Température idéale : 8 - 10 °C
- Potentiel de garde : 3 – 5 années
- Accords mets & vins : poissons de rivière, viandes blanches, rôti de veau, terrine de lapin, risotto de printemps, poulet du terroir, fromages de brebis, parmesan.



EAN : 3760201500491  
Poids : 1,47 kg  
Liège  
Dim : 295 x 87 ø mm



EAN : 23760201500495  
Dim : 300 x 265 x 185 mm  
Orientation bt : →  
Poids : 9.2 kg

6 BT



EUR (80 x 120 cm)  
8 couches x 11 cts = 88 cts  
Poids : 831 kg / Hauteur : 1.6 m

VMF (100 x 120 cm)  
9 couches x 12 cts = 108 cts  
Poids : 1 026 kg / Hauteur : 1.8 m