

Viognier



Cépages :

100% Viognier

Origines :

Ce cépage blanc s'est parfaitement acclimaté dans le Languedoc où il commence à gagner du terrain sur les anciens cépages locaux. Bien que de rendement modeste, 40 hectos/hectare, il compense par une étonnante qualité organoleptique

Vinification :

Macération pelliculaire en contrôle de température. Pressurage pneumatique.

Conservation :

A consommer dans les deux ans. Servi à 8-10°. Cependant, certains l'apprécieront sur des notes de vieillissement plus épicées, plus complexes.

Robe :

Or pâle, brillante.

Nez :

Mariage de fruité (poire et fruits à noyau) et de fleurs.

Bouche :

Bien équilibrée le partageant entre la fraîcheur et le gras. Très belle longueur en bouche.

Suggestions :

Idéal sur les poissons cuisinés et les abats comme les ris de veau ou d'agneau. Un millésime plus ancien rivalisera avec des cuisines exotiques, voire un canard à l'orange.

Grape varieties :

100% Viognier

Origin :

Low yielding old vines on hillsides overlooking the Mediterranean and Limoux.

Vinification :

Low temperature skin contact; gentle pressing.

Conservation :

To be drunk within 2 years; serve between 8 and 10°. The wine can, however, take on an enticing spiciness with age.

Colour :

Brilliant pale gold colour.

Bouquet :

Fruit and flowers (pears, apricot, peach, etc...)

palate :

Finely balanced texture blending freshness and fleshiness; exceedingly long aftertaste.

Suggestions :

Ideal accompaniment to fish and sweetmeats; older vintages will enhance more exotic dishes such as duck in orange sauce

Bedruiving :

100% Viognier

Herkomst :

Oude wijnstokken met laag rendement. Ideaal gesitueerd op de flanken die uitkijken op de Middellandse zee alsook in het achterland van de Limousin.

Vinificatie :

Pelmaceratie met temperatuurscontrole. Pneumatische persing.

Bewaring :

Te drinken binnen de twee jaar à 8 à 10°C. Deze wijn wordt door sommigen bijzonder geapprecieerd na een paar jaar flesoudering en ontwikkeld dan een palet van kruidige toetsen.

Uitzicht :

Goudkleurig, blinkend.

Neus :

Huwelijk tussen fruit (peer, abrikoos, perzik) en bloemige toetsen.

Mond :

Goed evenwicht tussen frisheid en vetigheid. Lange zwieryge afdronk.

Suggesties :

Ideaal bij visgerechten en bij kalfs- of lamszwezeriken. Een oudere millésime past perfect bij exotische gerechten, zelfs bij eend à l'orange.

Rebsorten :

100% Viognier

Herkunft :

Alte Rebstöcke mit niedrigem Ertrag. Ideale Lage auf Hängen zum Mittelmeer sowie zum Hinterland von Limoux.

Vinifikation :

Maischegärung mit der Beerenhaut unter Temperaturkontrolle. Pneumatische Pressung.

Haltbarkeit :

Im Lauf von zwei Jahren zu konsumieren. Bei 8° bis 10° servieren.

Farbe :

Leuchtend, blaßgold.

Nase :

Harmonische Verbindung von Frucht (Birne und Steinobst) und Blüten.

Mund :

Gut ausgewogen zwischen Frische und Körper. Sehr schöne Länge.

Serviervorschläge :

Ideaal zu gekochtem Fisch oder Innereien wie Kalbs- oder Lammbrües. Ein älterer Jahrgang paßt gut zu exotischen Gerichten, z. B. Ente à l'Orange.