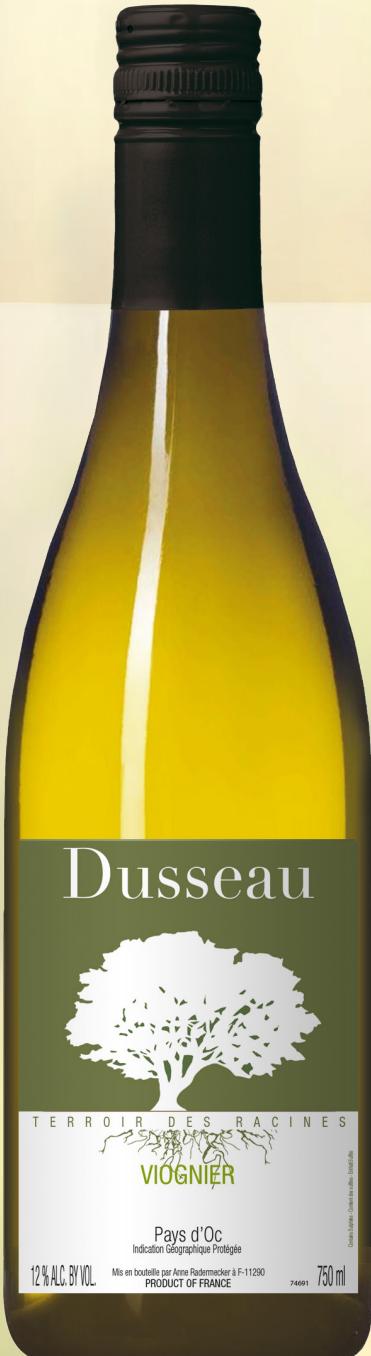


# Viognier

**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 hectares/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'apprécient sur des notes de vieillissement plus épiceées, 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 :**

Ideal 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 uitzien op de Middellandse zee alsook in het achterland van de Limousin.

**Vinificatie :**

Pelmacraturie met temperatuurscontrole.  
Pneumatische persing.

**Bewaring :**

Tre 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 vettigheid. Lange zwierige afdronk.

**Suggesies :**

Ideaal bij visgerechten en bij kalfs- of lamsvlezen. Een oudere millesime 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.

**Servievorschläge :**

Ideal zu gekochtem Fisch oder Innereien wie Kalbs- oder Lammries. Ein älterer Jahrgang passt gut zu exotischen Gerichten, z. B. Ente à l'Orange.