

Indication Géographique Protégée Gard

Viognier



Traubensorten

Ausschliesslich aus der Rebsorte Viognier hergestellt.



Anbaugebiet

Der Wein wird auf Kalkböden mit Kiesgehalt angebaut



Weinherstellung

Direkte Kelterung, Vorklärung und Vergärung bei niedriger Temperatur (16°C) während 10 Tagen. Tägliche Aufwirbelung der Feinhefe für die Vollmundigkeit. Tanklagerung



Weinprobe

- Farbe: Blass mit gelben Reflexionen
- Aroma: Blumig : weisse Blumen (Linde, Weissdorn, Jasmin) weisse Früchte (Birne, Zitrone, Pfirsich, Mango)
- Geschmack: Der lebhafte Angriff weicht einer schönen Rundheit. Die Noten von frischen Früchten, von der Nase erkannt, erweisen sich. Der Abgang ist lang und harmonisch



Zusammenspiel Wein/Speisen

Zum Aperitif mit warmen Tapas oder Krapfen aus Kabeljau. Kann ebenfalls zum Nachtisch mit zum Beispiel , Sabayon aus weissen Pfirsichen getrunken werden



Verkostungstemperatur : 8-10°C.



Lagerfähigkeit

Sollte im Jahr getrunken