

## Viognier Les Barriques



### 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'apprécieront sur des notes de vieillissement plus épicées, plus complexes.

### Robe :

Or pâle, brillante.

### Nez :

Marriage 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 :

Flowers and fruits (pears, apricot, peach, etc...)

### Palate :

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

### Food pairing :

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 :

Goedkleurig, blinkend.

### Neus :

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

### Mond :

Goed evenwicht tussen frisheid en vetigheid. Lange zware afdrank.

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