

Chardonnay - Viognier

IGP Pays d'Oc



TERROIR

Als een amfitheater gericht op de Middellandse Zee strekt het wijngebied van de Languedoc-Roussillon zich uit over 200 km kustlijn, tussen zee en bergen. Het terroir, gevormd door klei-kalkbodems, zandsteen en leisteen, geniet van een zonnig klimaat dat ideaal is voor de ontplooiing van talrijke druivenrassen en dat rijke, authentieke wijnen oplevert.

Een complementaire assemblage die de structuur en frisheid van de Chardonnay verenigt met de exotische uitstraling van de Viognier.

VINIFICATIE

De druiven worden 's nachts geoogst om ze fris te houden en oxidatie te voorkomen, vervolgens onsteeld en zacht geperst. De ontslijming gebeurt door flotatie, waarna de sappen gisten tussen 16 en 18 °C voor extra rondeur.

Daarna rijpt de wijn op de fijne droesem om zijn textuur te verrijken. Chardonnay en Viognier worden geassembleerd vóór het bottelen.

SPIJS-WIJNCOMBINATIES

Dit witte duo combineert perfect met ricotta-ravioli, citroenhoemoes of een risotto met asperges. Serveer koel, tussen 10 en 12 °C.

PROEFNOTITIES



Lichtgeel met gouden schijn



Expressief en verleidelijk, met een mix van wijnperzik, verse abrikoos en een boeket witte bloemen.



Levendige aanzet, een gulle volheid en een evenwichtige, verfrissende afdronk.