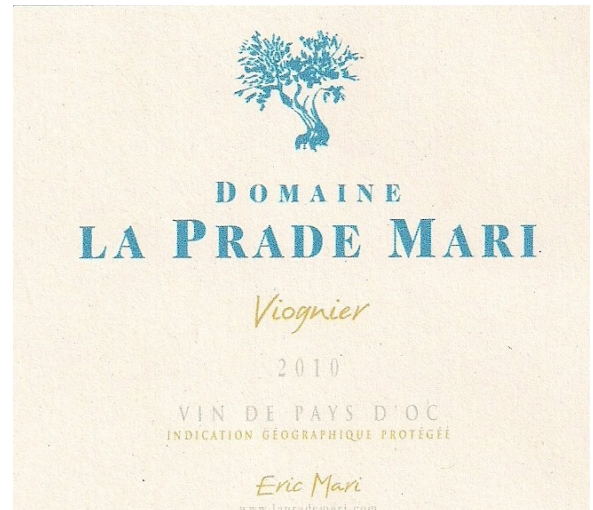


Viognier

Vin de pays d'Oc blanc



<u>Böden:</u>	Ton –Kalkhaltig geringfügig steinig
<u>Terroir:</u>	Die Mourels, östlicher Teil des Minervois
<u>Klima:</u>	Mediterran, vorwiegend trocken.
<u>Rebsortenbestand:</u>	100% Viognier
<u>Alter der Rebstöcke:</u>	15 Jahre
<u>Lese:</u>	Mechanisch und manuell, zum Zeitpunkt der perfekten Reife
<u>Weinbereitung:</u>	Direktes Abpressen
<u>Abfüllung & Verpackung:</u>	Im Weingut, 6 Flaschen Typ "Bordelaise Séduction", Karton 2x3 liegend
<u>Lagerfähigkeit:</u>	1 bis 2 Jahre
<u>Technische Betreuung:</u>	Eric Mari, Michel Barbaud, sowie Catherine Tournier, Önologin.

Einige Verkostungsnotizen....

Sehr gehaltvoller Weißwein, goldene Farbe mit grünlichem Widerschein, in der Nase wie auch im Mund sehr markante Noten von exotischen Früchten, Aprikose und Pfirsich, Gewürzbrot und Honig, eingerahmt von einer angenehmen Säure.

Der Sommelier empfiehlt

Servieren Sie den Wein bei einer Temperatur von ca. 10°C mit Fisch, Weiß Fleisch wie Huhn. Oder Mit Frisch Früchten Salat (Aprikose, Fischfang), Kuchen in den Birnen