

2006
Viognier
VERITE
LANGUEDOC

Terroir

Sols argilo-calcaires, très caillouteux.

Cépages

100% Viognier.

Vinification

Sélection parcellaire.
Orientation Nord-Sud
Vendanges nocturnes
Pressurage avec sélection des jus
Clarification des moûts à basse température
Fermentation sous température contrôlée 16-17°C
Elevage sur lie en cuve inox et en barriques
Filtration sur terre
Stabilisation tartrique avant mise en bouteilles

Dégustation

La Cuvée **“Vérité”** Viognier est racée, pure, très droite et offre de délicates notes de fruits à chair blanche, florales et toastées.

La bouche est dominée par d'agréables saveurs fruitées se terminant sur une finale poivrée et minérale.

Accord Mets - Vin

A découvrir absolument, cette cuvée spéciale se mariera avec des mets de grande gastronomie : poissons nobles, viandes blanches et fromages affinés.

Le conseil du sommelier

La température idéale de 10° à 12°C.

Soil type

Very stony calcareous clay soil.

Grape varieties

100% Viognier.

Winemaker's notes

Single parcel selection
North-South orientation
Night-time harvesting
Press with juice selection, must clarification at low temperatures
Fermentation at 16-17°C
Fermented and matured in new and second year oak barrels
Earth filtration
Cold tartaric stabilisation before bottling
Bottling date March 2007

Tasting characteristics

This is a deliciously perfumed opulent wine with characteristic aromas of white flowers and 'peche de vigne'. On the palate it has an extremely elegant profile with delicate apricot and orange blossom but also some citrus character. Good length on the finish

Food and wine matching

A discovery for Viognier lovers, this wine is made to pair fine french cuisines – grilled fish (such as turbot or sea bass), lobster or crayfish salads or even chicken or guinea fowl in a cream sauce. Also try with a ripe soft cheese such as Camembert.

Sommelier's recommendation

Serve at 10° to 12°C.