

**2006**  
Viognier  
**VERITE**  
**LANGUEDOC**

**Terroir**

Sols argilo-calcaires, très caillouteux.

**Cépages**

100% Viognier.

**Vinification**

Sélection parcelle.  
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.