



Wijnfiche

Château Jouclary – Viognier Languedoc IGP Frankrijk (LANGUEDOC) – 2021

Domein

Ch. Jouclary

De wijngaarden liggen in het voorgebergte van de Montagne Noire, met zicht op de historische stad Carcassonne. Het familiale domein omvat 60 Ha wijngaard, waarvan de helft AOP Cabardès, met een steenrijke klei en kalk bodem, wat zorgt voor geconcentreerde wijnen. De andere helft behoort tot de appellatie IGP Oc en produceert frisse wijnen. Men bezit vooral cementen cuves, voor het vergisten van het druivensap. Deze ruimte ligt half onder de grond en wordt jaarlijks aangepast aan modernere technieken.

Vinificatie

Mechanische oogst heel vroeg in de ochtend om te profiteren van de ochtendfrisheid om zoveel mogelijk aroma te behouden. Koude schilmaceratie gedurende 24 uur onder inert gas. Men perst aan een lage druk, en laat de vaste deeltjes bezinken onder koele temperatuur. De wijn gist ook onder temperatuurregeling. Hierna volgt een rijping op zijn fijne droesem en een opslag in cuves.

Smaak

Het koele klimaat met lange zomers doet de Viognier al zijn elegantie ontplooiën. De geuren van abrikoos en citrusbloemen ontvouwen zich in de neus, samen met aroma's van appel, een lichte kruiding en minerale toetsen. In de mond is de wijn vol, met een mooie levendigheid, een intense fruitige smaak en een harmonieuze afdronk.

Gerechten

Vis - lichte visgerechten | Vis - gegrild | Schaaldieren | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Viognier (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 6-8°C

Smaakprofiel: Rond Soepel

