



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Calmel & Joseph Villa Blanche Viognier

Druivensoorten: 100% Viognier

Regio & land: Languedoc, Frankrijk

Producent: Calmel & Joseph

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Garnaalgerechten met (room)saus, gegrilde magere vis, mosselen in wijnsaus, pad Thai, milde currygerechten, wok met kip of garnalen, kruidige keukens met zoet (honing).

Informatie over de producent:

Calmel & Joseph, opgericht in 1995 is een négociant dat enkel met onafhankelijke wijndomeinen in de Languedoc Roussillon werkt. Overtuigd van het buitengewone potentieel van deze regio assembleren, oenoloog Laurent Calmel en Jerome Joseph alle wijnen met de gemeenschappelijke wens om te bewijzen dat er te weinig bekend is van de unieke kwaliteit van deze mediterrane bodems. Naast de wens om wijnen van hoge constante kwaliteit te produceren, zijn erg begaan met het maken van wijn op basis van hun filosofie van elegantie, karakter en smaakrijkdom. Vrij van alle keurmerken, zijn onze teeltwijze en vinificaties natuurlijk en milieuvriendelijk. De druiven worden geplukt (met de hand) aan optimale rijpheid. Calmel & Joseph geven de voorkeur aan zachte vinificaties in plaats van agressieve extracties. Zorgvuldige assemblages harmoniseren de verschillende 'cuves' van lokale druiven van verschillende telers.



Informatie over de wijn:

Gedurende de rijping van de druiven wordt er veel gesnoeid om de rendementen laag te houden (50hl/ha). De Viognier druif vraagt veel zorg om er typerende kwaliteitswijnen van te maken. Deze geslaagde versie is een florale droge witte wijn met wit en geel fruit (perzik, abrikoos, lychee) geflankeerd met een rozenboeket. De volle smaak is evenwichtig, fruitig maar aangenaam fris. Leuk alternatief voor Chardonnay!

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN