



## Vin de Cépage du Pays d'Oc.

**Cépages :**  
100% Viognier.

**Origines :**  
Ce cépage blanc s'est parfaitement acclimaté dans le Languedoc où il commence à gagner du terrain sur les anciens cépages locaux. Bien que de rendement modeste, 40 hectos/hectare, il compense par une étonnante qualité organoleptique.

**Vinification :**  
Macération pelliculaire en contrôle de température. Pressurage pneumatique.

**Conservation :**  
A consommer dans les deux ans. Servi à 8-10°. Cependant, certains l'apprécieront sur des notes de vieillissement plus épicées, plus complexes.

**Robe :**  
Or pâle, brillante.

**Nez :**  
Mariage de fruité (poire et fruits à noyau) et de fleurs.

**Bouche :**  
Bien équilibrée le partageant entre la fraîcheur et le gras. Très belle longueur en bouche.

**Suggestions :**  
Idéal sur les poissons cuisinés et des abats comme les ris de veau ou d'agneau. Un millésime plus ancien rivalisera avec des cuisines exotiques, voire un canard à l'orange.

**Grape varieties :**  
100% Viognier.

**Origin :**  
A white variety that has settled happily in the Languedoc and is even encroaching on the territory of the local staple varieties. A low yielding grape - 2 tonnes per acre - it makes up for this through its marvellous bouquet and flavour.

**Vinification :**  
Low temperature skin contact; gentle pressing.

**Conservation :**  
To be drunk within 2 years; serve between 8 and 10°. The wine can, however, take on an enticing spiciness with age.

**Colour :**  
Brilliant pale gold colour.

**Bouquet :**  
Fruit and flowers (pears, apricot, peach, etc...)

**Palate :**  
Finely balanced texture blending freshness and fleshiness; exceedingly long aftertaste.

**Serving suggestions :**  
Ideal accompaniment to fish and sweetmeats; older vintages will enhance more exotic dishes such as duck in orange sauce.

**Bedriving :**  
100% Viognier.

**Herkomst :**  
Deze witte druif heeft zich volledig aan het klimaat van de Languedoc aangepast waar zij zelf veld wint op de oudere lokale druivensoorten. Het laag rendement van 40 hl/ha wordt gecompenseerd door een opmerkelijke organoleptische kwaliteit.

**Vinificatie :**  
Pelmaceratie met temperatuurscontrole. Pneumatische pressing.

**Bewaring :**  
Te drinken binnen de twee jaar à 8 à 10°C. Deze wijn wordt door sommigen bijzonder geapprecieerd na een paar jaar flesoudering en ontwikkeld dan een palet van kruidige toetsen.

**Uitzicht :**  
Goudkleurig, blinkend.

**Neus :**  
Huwelijk tussen fruit (peer, abrikoos, perzik) en bloemige toetsen.

**Mond :**  
Goed evenwicht tussen frisheid en vetigheid. Lange zwerige afdrank.

**Suggesties :**  
Ideaal bij visgerechten en bij kalfs- of lamszwezeriken. Een oudere millésime past perfect bij exotische gerechten, zelfs bij eend à l'orange.

# Viognier

*Fût de chêne*

**Rebsorten:**  
100 % Viognier.

**Herkomst:**  
Diese weiße Rebsorte hat sich im Languedoc vollständig akklimatisiert und gewinnt gegenüber den alten regionalen Rebsorten an Boden. Obwohl bescheidene Erträge, 40 hl/ha, bietet sie erstaunliche organoleptische Qualitäten.

**Vinifikation:**  
Maischegärung mit der Beerenhaut unter Temperaturkontrolle. Pneumatische Pressung.

**Halbbarkeit:**  
Im Lauf von zwei Jahren zu konsumieren. Bei 8° bis 10° servieren.

**Farbe:**  
Leuchtend, blaßgold.

**Nase:**  
Harmonische Verbindung von Frucht (Birne und Steinobst) und Blüten.

**Mund:**  
Gut ausgewogen zwischen Frische und Körper. Sehr schöne Länge.

**Servivorschläge:**  
Ideal zu gekochtem Fisch oder Innereien wie Kalbs- oder Lammbraten. Ein älterer Jahrgang paßt gut zu exotischen Gerichten, z. B. Ente à l'Orange.