



Wijnfiche

# Château Jouclary - Viognier | IGP Pays d'Oc Frankrijk (LANGUEDOC) – 2024

## 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

Geuren van abrikoos en citrusbloemen ontvouwen zich in de neus, samen met aroma's van appel, een lichte kruiding en minerale toetsen. Een licht bittere brioche smaak door rijping sur lies draagt bij aan de complexiteit. In de mond is de wijn vol, met een mooie levendigheid, een intens fruitige smaak en een harmonieuze afdronk.

## Gerechten

Vis - lichte visgerechten | Vitello Tonnato | Vis - gegrild | Aperitief

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Viognier

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel

