Viognier "Grès du Trias" IGP d'Ardèche



Deze emblematische druivensoort wordt geëlevateerd door een uitzonderlijk terroir in de Ardèche. Hij combineert mineraliteit en aromatische rijkdom en verleidt door zijn elegantie en complexiteit. Hij biedt een unieke smaakervaring waarin sinaasappelbloesem, exotisch fruit en een vleugje gebak samenkomen. Een genereuze wijn, krachtig en fris tegelijk, die de zonnige ziel van de Ardèche belichaamt, wereldwijd de grootste producent van viognier.

Oorsprong: Het terroir van Grès du Trias, gelegen tussen het Coiron-massief en de Cevennen van de Ardèche, onderscheidt zich door zijn lichte, zanderige en grindachtige bodems. Deze poreuze bodems geven warmte en vocht terug aan de wijnstokken, waardoor de Viognier een zeldzame elegantie en een unieke aromatische kracht krijgt, kenmerkend voor een klimaat dat overdag warm en 's nachts koel is.

Druiven: viognier

Vinificatie: Deze cuvée is het resultaat van nauwgezet werk: de opbrengsten zijn strikt beperkt tot 35 hectoliter per hectare en de druiven worden 's morgens vroeg met de hand geoogst om hun frisheid te behouden. Na een zachte persing vindt de gisting plaats bij lage temperatuur om alle finesse van het fruit te behouden. Een gedeeltelijke malolactische gisting en rijping op fijne droesem geven deze uitzonderlijke wijn zijn rondheid en complexiteit.

Degustatie: Zijn amberkleurige kleur nodigt uit tot proeven. In de neus barst hij open met aroma’s van nectarinebloesem, een vleugje menthol, perzik en lychee. In de mond omhult hij het gehemelte met zijn volle body en breedte, om vervolgens uit te monden in een frisse en minerale afdronk met een lange nasmaak.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past hij uitstekend bij verfijnde gerechten zoals een gratin van rivierkreeftjes, een filet van snoekbaars of waterzooi. Zijn rijke en evenwichtige aromatische profiel maakt hem ook tot een perfecte partner voor romige kazen of licht gekruide gerechten.

- Asperges op Vlaamse wijze
- Gevulde avocado met garnalen
- Gerookte vis (zalm, heilbot, paling)
- Terrine van ganzenlever
- Geroosterde zeebrasem, gevuld met venkel
- ...