Héritage Viognier, IGP d’Oc Bio "An 940" Gérard Bertrand



Deze biologische Viognier toont de aromatische rijkdom van de druif: geel fruit, bloemen en zachte kruiden. Een zonnige en gulle cuvée, typisch voor Zuid-Frankrijk.

Oorsprong: De wijnstokken groeien op goed drainerende kalk-kleigronden onder mediterraan klimaat. Zuidelijke ligging bevordert aromatische concentratie.

Druiven: 100% viognier

Vinificatie: Directe persing, fermentatie bij 16°C in inox tanks. Rijping op droesem gedurende 4 maanden voor meer rondheid.

Degustatie: Heldere gouden kleur. Expressieve neus van abrikoos, perzik en oranjebloesem. Ronde smaak, lange en licht kruidige afdronk.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij kip in roomsaus, milde curry of garnalensalade. Deze aromatische witte wijn past bij exotische en romige Belgische gerechten.

- Gerookte vis (zalm, heilbot, paling)
- ...