

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

'Very Limoux' Viognier

EIGENAAR:	Anne de Joyeuse
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Limoux
DRUIVENSOORTEN:	Viognier
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Gemiddeld 40 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei, kalk, gesteente
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
ALCOHOL:	13% vol
SCHENKTEMPERATUUR:	10° - 12 °C
GLASWERK:	Chardonnay glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Karafferen gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Rijp, rond en kruidig
KARAKTERISTIEK:	Helder, lichtgouden kleur met een heerlijk florale neus (kamperfoelie, acacia). In de mond een verbazingwekkende balans tussen mineralige frisheid en smaken van witte perzik, peer en citrus.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed als aperitief, bij rauwe en gestoomde vis (bv. sushi), mi-cuit bereidingen van vis en gebakken en gestoomde schaal- en schelpdieren met een lichte saus of vinaigrette. Ook goed bij rauw en gedroogd vlees, salades met vinaigrette en rauwe of gebakken groenten met soja saus en iets rijpere geitenkazen.

VERHAAL ACHTER HET ETIKET:

Verhaal achter het etiket: Genieten van het leven! En dat is wat de wijncoöperatie Anne de Joyeuse wil uitdragen met haar wijnreeks 'Very'. Very bevestigt de druif in haar rijpste vorm, waarbij druifspecifieke kenmerken worden op een gebalanceerde manier nadruk krijgen. Dit wordt onder andere gedaan door de minimaal 9 maanden houtlagering die alle wijnen krijgen. Sinds 1994 beschikt Anne de Joyeuse over het "Protect Planet" label voor duurzame economie en de promotie van de biodiversiteit.