

Naam van de wijn: CORETTE Viognier

Producent: CORETTE

Herkomstbenaming: Vin de Pays/IGP d'Oc, Languedoc-Roussillon, Sud de France

Druivenras(sen): viognier 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Deze, exclusief voor de vakhandel en horeca ontwikkelde serie wijnen bestaat uit 8 producten, telkens vervaardigd uit één enkele druivensoort. Er is veel aandacht besteedt aan de uitstraling van de CORETTE wijnen (o.a. etiketten, flessen en presentatie op de website). De CORETTE serie bevat 8 mono-cépage wijnen uit de Pays d'Oc: 4 rode, 3 witte en 1 rosé wijnen. CORETTE staat voor pure, zuivere en (h)eerlijke wijnen voor elke dag; wijnen waarbij de geur- en smaakeigenschappen van de druif goed tot uiting komen. De chique en stijlvolle uitmonstering zorgen op elke tafel voor de juiste beleving.



Deze CORETTE Viognier komt van wijngaarden uit verschillende regio's binnen de Languedoc-Roussillon (Hérault en Aude). Het Hérault dal (tussen Béziers en Montpellier) zorgt voor frisheid en een ronde smaak. Het hoge Aude dal (tussen Carcassonne en de Minervois) voor kracht, evenwicht, mineraliteit en aromatische complexiteit. De diverse eigenschappen van de wijngaarden worden optimaal benut met als resultaat een evenwichtige wijn.

Vinificatie (wijnbereiding): voor het behoud van de frisse kenmerken van de wijn worden de druiven vroeg in de ochtend geoogst en snel naar de kelders vervoerd. De gisting vindt plaats in roestvrij stalen tanks en contact met zuurstof wordt maximaal vermeden om de wijn fris en fruitig te houden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de wijn heeft een prachtige, goudgele kleur en geeft geuren af van exotisch fruit en florale tonen (lavendel, acacia). De smaak is krachtig, rijk en evenwichtig. De wijn heeft een vette structuur, maar is fris van smaak en heeft een mooie finale met een hint van honing. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 1-2 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: uitstekende wijn voor het aperitief. Aan tafel combineert het goed met salades, witvlees, gegrilde vis en rijpe, romige kazen.

Smaaktype: fris, mediumvol, elegant en zwoel aromatisch.